

DOLCE MELA

☐ Livello base

TORTA DA FORNO ALLE MELE

PASTA BRISÈ

INGREDIENTI

farina "debole" MARBUR CAKE 20%

uova intere

zucchero

sale acqua

PREPARAZIONE

3.750g Impastare in planetaria con foglia a media velocità burro con consistenza

1.750g morbida, farina, zucchero e sale.

400g Aggiungere le uova e l'acqua e continuare ad impastare fino ad ottenere un

125g impasto ben amalgamato.

25a Porre in frigorifero ben coperto per almeno due ore .

750g

RICETTA GLASSA

INGREDIENTI

MARBUR CREMA 20%

uova intere

zucchero di canna

PREPARAZIONE

650g Sciogliere a bassa temperatura il burro in microonde. Aggiungerlo poi allo

380g zucchero ed alle uova precedentemente miscelate con frusta.

500g

Composizione finale

Spianare la pasta brisè con sfogliatrice allo spessore di due millimetri, foderare degli stampi per torta con bordo alto circa 2 centimetri, bucherellare e riempire con FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX 85%.

| Versare uniformemente la glassa sulle mele e cuocere a 200°C in forni ventilati ed a 220°C in forni a platea per circa 25 minuti. |
|---|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |