



# DOLCE MELA

👩 Livello base

TORTA DA FORNO ALLE MELE

## PASTA BRISE'

### 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 morbida, farina, zucchero e sale.

1.750g  
400g Aggiungere le uova e l'acqua e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

125g  
25g 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.