



# DOLCE MELA

chef 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.  
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 mescolate con frusta.  
500g

## **Composizione finale**

---

Spianare la pasta brisé 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.