



# TORTA BASCA

👤 Livello intermedio

Dolce da forno

## IMPASTO FROLLA BRETONE

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

uova - T° ambiente

#### VIGOR BAKING

sale fino

### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti.

400g Tirare la frolla tra due fogli di carta forno all'altezza di 3-4 mm.

150g Mettere in frigo per almeno 30 minuti.

10g

5g

## CREMA ALLE MELE VERDI

### INGREDIENTI

succo di frutta - mele verdi

#### TOP CREAM

### PREPARAZIONE

290g Miscelare gli ingredienti con frusta.

120g Lasciar riposare per tre minuti.

Miscelare nuovamente per ottenere una crema liscia e vellutata.

## Composizione finale

---

Foderare una tortiera con uno strato di frolla bretone.

Farcire con la crema alla mela.

Coprire con un ulteriore strato di frolla.

Pennellare con uovo sbattuto e, con una forchetta, realizzare delle strisce decorative.

Cuocere a 180-190°C per 40 minuti circa.

Una volta fredda, sformare, spolverare il bordo della torta con BIANCANEVE PLUS, realizzare al centro del dolce una spirale con il CHOCOCREAM e decorare con FRUTTIDOR ed una CHOCOLATE APPLE di DOBLA.