

TORTA BASCA

Livello intermedio

Dolce da forno

IMPASTO FROLLA BRETONE

TOP FROLLA	1.000g
burro 82% m.g. - morbido	400g
uova - T° ambiente	150g
VIGOR BAKING	10g
sale fino	5g

Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti.
Tirare la frolla tra due fogli di carta forno all'altezza di 3-4 mm.
Mettere in frigo per almeno 30 minuti.

CREMA ALLE MELE VERDI

succo di frutta - mele verdi	290g
TOP CREAM	120g

Miscelare gli ingredienti con frusta.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.