



TORTA BASCA

🏠 Livello intermedio

Dolce da forno

IMPASTO FROLLA BRETONE

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
uova - T° ambiente

VIGOR BAKING

sale fino

1.000g

400g

150g

10g

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

TOP CREAM

290g

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.