



TORTA BASCA

chef 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 400g 3 minuti.
150g Tirare la frolla tra due fogli di carta forno all'altezza di 3-4 mm.
10g Mettere in frigo per almeno 30 minuti.
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.