



TORTA CRUMBLE ALLE MELE

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero semolato
uova - temperatura ambiente

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
350g impasto omogeneo.
120g Porre in frigorifero per almeno un'ora.
150g

CRUMBLE

INGREDIENTI

AVOLETTA

burro 82% m.g. - morbido
farina "debole"
Cannella

PREPARAZIONE

200g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità.
100g
150g
2g

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA

PREPARAZIONE

qb E' possibile aggiungere al FRUTTIDOR MELA dell'uvetta sultanina (g 100/kg)
e/o zucchero (g 50/kg).

Composizione finale

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con un strato di FRUTTIDOR MELA (1-1,5 centimetri).

Sbriciolare il crumble sulla superficie.

Cuocere a 170-180°C per circa 25-30 minuti.

Decorare la superficie spolverando con BIANCANEVE PLUS.