

TORTA CRUMBLE ALLE MELE

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

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

1.000g
350g
120g
150g

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

CRUMBLE

AVOLETTA

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

200g
100g
150g
2g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità.

FARCITURA

FRUTTIDOR MELA

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.



Extraordinary
made simple.