TORTA CRUMBLE ALLE AMARENE

Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1.000g	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero ben coperto per almeno un'ora.
burro 82% m.g. - morbido	500g	
zucchero	120g	
tuorli d'uovo	100g	

CRUMBLE

TOP FROLLA	1.000g	Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per qualche minuto.
burro 82% m.g. - morbido	400g	
uova	50g	
farina per biscotti	200g	

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla allo spessore desiderato.
Foderare gli stampi e farcire con un strato di FRUTTIDOR AMARENA (1-1,5 centimetri).
Sbriciolare il crumble sulla superficie del dolce e cuocere in forno statico a 210-220°C per circa 25-30 minuti.
Dopo raffreddamento decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.

irca GROUP
Extraordinary made simple.