

TORTA CRUMBLE ALLE AMARENE

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
zucchero
tuorli d'uovo

1.000g
500g
120g
100g

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

CRUMBLE

TOP FROLLA

burro 82% m.g. - morbido
uova
farina per biscotti

1.000g
400g
50g
200g

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per qualche minuto.

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.