



TORTA CRUMBLE ALLE AMARENE

chef Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un
500g impasto ben amalgamato.
120g Porre in frigorifero ben coperto per almeno un'ora.
100g

CRUMBLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

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

PREPARAZIONE

1.000g Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia
400g per qualche minuto.
50g
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.