

TORTA DI MELE E MIRTILLI

Livello base

TORTA DA FORNO

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1.000g
acqua	450g

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una “pastella” liscia e vellutata.
Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi spianare ad uno spessore di circa 1-2 centimetri dando una forma rettangolare.
Porre su una metà della “pastella” g 700 di MARBUR CROISSANT
Coprire la margarina con l’altra metà della “pastella” e sigillare bene i bordi.
Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di 1-2 centimetri, piegare a 3.
Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare “a 4”. Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e lasciare riposare per 10 minuti, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.
Lasciare in riposo per 10-15 minuti (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore di circa 2 millimetri.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera delle dimensioni desiderate con bordo altezza 5 e stendere uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR MELA.
Disporre qualche goccia di FRUTTIDOR MIRTILLO sul FRUTTIDOR MELA e depositare a piacere delle mele tagliate a fettine.
Decorare il centro con mandorle affettate e cuocere in forno statico a 210-220°C per 30-35 minuti.
Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX e decorare a piacere.

irca GROUP
Extraordinary made simple.