

TORTA DI MELE BRETONE AI CEREALI

☐ Livello base

TORTA DA FORNO CON FRUTTA

FROLLA BRETONE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA burro 82% m.g. - morbido tuorlo d'uovo VIGOR BAKING sale

PREPARAZIONE

1.000g Montare in planetaria con frusta burro e sale per 2-3 minuti, aggiungere i 600g tuorli a filo e prosequire a montare per 2-3 minuti.

300g Aggiungere CEREAL EAT FROLLA, VIGOR BAKING e miscelare fino a 10g completa amalgama.

8g

Composizione finale

In una tortiera rotonda leggermente imburrata depositare con sacco a poche uno strato di circa 8 mm di pasta.

Stendere sulla superficie uno strato di FRUTTIDOR MELA GROS MORCEAUX lasciando libero un piccolo bordo e decorarlo facendo aderire delle mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 20-25 minuti e comunque fino a completa doratura.

Una volta fredda, passare un velo di MIRAGEL O COVERGEL sul fruttidor.