



TORTA DI MELE BRETONE AI CEREALI

👤 Livello base

TORTA DA FORNO CON FRUTTA

FROLLA BRETONE AI CEREALI

CEREAL'EAT FROLLA

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

VIGOR BAKING

sale

1.000g

600g

300g

10g

8g

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

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

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.