

# TORTA DI MELE BRETONE AI CEREALI

Livello base

TORTA DA FORNO CON FRUTTA

## FROLLA BRETONE AI CEREALI

| | | |
|---|---|---|
| CEREAL'EAT FROLLA | 1.000g | 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.<br>Aggiungere CEREAL EAT FROLLA, VIGOR BAKING e miscelare fino a completa amalgama. |
| burro 82% m.g. - morbido | 600g | |
| tuorlo d'uovo | 300g | |
| VIGOR BAKING | 10g | |
| sale | 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.