



TORTA DI MELE BRETONE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA BRETONE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
TUORLI D'UOVO - T° AMBIENTE	g 300
VIGOR BAKING	g 10
SALE	g 8

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta burro e sale per 2-3 minuti, aggiungere i tuorli a filo, in più riprese, fino al completo assorbimento.

Aggiungere TOP FROLLA e VIGOR BAKING e miscelare fino a completa amalgama.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
----------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
MIRAGEL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In una tortiera leggermente imburata, depositare con sac à poche circa 8 millimetri di pasta.

Stendere sulla superficie uno strato di circa un centimetro di FRUTTIDOR MELA, lasciando libero un piccolo bordo.

Decorare il bordo facendo aderire delle mandorle affettate.

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

Decorare spolverando il bordo con BIANCANEVE PLUS e gelatinare la superficie con MIRAGEL.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire per intero il burro con la margarina.