



## TORTA AMANDINE (MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANDEL ROYAL)

### TORTA ALLE MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero la pasta frolla ben coperta per almeno un'ora.

#### CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 1 CON MOGADOR PREMIUM

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MOGADOR PREMIUM	g 1.000
UOVA INTERE	g 450

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MOGADOR PREMIUM ammorbidito in microonde per qualche secondo, ed aggiungere progressivamente le uova a filo.

Montare per 15 minuti circa.

#### CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 2 CON AVOLETTA

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
AVOLETTA	g 1000
UOVA	g 450

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro e AVOLETTA ed aggiungere progressivamente le uova a filo.

Montare per 15 minuti circa.

**INGREDIENTI**

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MANDEL ROYAL	g 1000
UOVA	g 450

**PREPARAZIONE**

Miscelare in planetaria con foglia burro, MANDEL ROYAL ammorbidita in microonde per qualche secondo, ed aggiungere progressivamente le uova a filo.  
Montare per 15 minuti circa.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata.

Depositare un centimetro di crema alla mandorla e decorare la superficie con mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 190°C per 35-40 minuti.