



TORTA CRUMBLE ALLE MELE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.

CRUMBLE

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 200
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
FARINA "DEBOLE"	g 150
CANNELLA	g 2

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità.

FARCITURA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

E' possibile aggiungere al FRUTTIDOR MELA dell'uvetta sultanina (g 100/kg) e/o zucchero (g 50/kg).

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta frolla allo spessore desiderato e foderare gli stampi prescelti.

Farcire con un strato di FRUTTIDOR MELA (1-1,5 centimetri).

Sbriciolare il crumble sulla superficie.

Cuocere a 170-180°C per circa 25-30 minuti.

Decorare la superficie spolverando con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare il dolce utilizzando un altro dei nostri FRUTTIDOR.