



TORTA CRUMBLE ALLE AMARENE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO	g 120
TUORLI D'UOVO	g 100

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero ben coperto per almeno un'ora.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA	Q.B.
-------------------	------

CRUMBLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA	g 50
FARINA PER BISCOTTI	g 200

PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia per qualche minuto.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla allo spessore desiderato.

Foderare gli stampi e farcire con un strato di FRUTTIDOR AMARENA (1-1,5 centimetri).

Sbriciolare il crumble sulla superficie del dolce e cuocere in forno statico a 210-220°C per circa 25-30 minuti.

Dopo raffreddamento decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.