



## 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.