



## TORTA DI MELE E MIRTILLI

### TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA SFOGLIA

##### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

g 1.000

ACQUA

g 450

##### PREPARAZIONE

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" liscia e vellutata.

Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi spianare ad uno spessore di circa 1-2 centimetri dando una forma rettangolare.

Porre su una metà della "pastella" g 700 di MARBUR CROISSANT

Coprire la margarina con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi.

Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di 1-2 centimetri, piegare a 3.

Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare "a 4". Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e lasciare riposare per 10 minuti, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.

Lasciare in riposo per 10-15 minuti (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore di circa 2 millimetri.

#### SFOGLIATURA

##### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 700

## FARCITURA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
FRUTTIDOR MIRTILLO 50%	Q.B.

## GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 1

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL	Q.B.
---------	------

## GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 2

---

### INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO	Q.B.
-----------------	------

## GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 3

---

### INGREDIENTI

RIFLEX SPRAY NEUTRO	Q.B.
---------------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera delle dimensioni desiderate con bordo altezza 5 e stendere uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR MELA.

Disporre qualche goccia di FRUTTIDOR MIRTILLO sul FRUTTIDOR MELA e depositare a piacere delle mele tagliate a fettine.

Decorare il centro con mandorle affettate e cuocere in forno statico a 210-220°C per 30-35 minuti.

Dopo completo raffreddamento gelatinare con MIRAGEL, COVERGEL o RIFLEX e decorare a piacere.

