



DOLCE MELA

TORTA DA FORNO ALLE MELE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA BRISE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------|---------|
| FARINA "DEBOLE" | g 3.750 |
| MARBUR CAKE 20% | g 1.750 |
| UOVA INTERE | g 400 |
| ZUCCHERO | g 125 |
| SALE | g 25 |
| ACQUA | g 750 |

PREPARAZIONE

Impastare in planetaria con foglia a media velocità burro con consistenza morbida, farina, zucchero e sale.
Aggiungere le uova e l'acqua e continuare ad impastare fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero ben coperto per almeno due ore .

RICETTA GLASSA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-------|
| MARBUR CREMA 20% | g 650 |
| UOVA INTERE | g 380 |
| ZUCCHERO DI CANNA | g 500 |

PREPARAZIONE

Sciogliere a bassa temperatura il burro in microonde. Aggiungerlo poi allo zucchero ed alle uova precedentemente miscelate con frusta.

FARCITURA ALLE MELE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|------|
| FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX | Q.B. |
|---------------------------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta brisè con sfogliatrice allo spessore di due millimetri, foderare degli stampi per torta con bordo alto circa 2 centimetri, bucherellare e riempire con FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX 85%.

Versare uniformemente la glassa sulle mele e cuocere a 200°C in forni ventilati ed a 220°C in forni a platea per circa 25 minuti.