



TORTA AMANDINE ALLE PERE (MOGADOR PREMIUM - AVOLETTA - MANDEL ROYAL)

TORTA ALLE MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero la pasta frolla, ben coperta per almeno un'ora.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 1 CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MOGADOR PREMIUM	g 1.000
MIELE	g 50
UOVA INTERE	g 400
TUORLI D'UOVO	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MOGADOR PREMIUM ammorbidito in microonde per qualche secondo ed il miele.

Aggiungere progressivamente le uova e tuorli a filo.

Montare per 15 minuti circa.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 2 CON AVOLETTA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
AVOLETTA	g 1000
MIELE	g 50
UOVA	g 400
TUORLI	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro morbido, AVOLETTA ed il miele.

Aggiungere progressivamente le uova e tuorli a filo.

Montare per 15 minuti circa.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 3 CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MANDEL ROYAL	g 1000
MIELE	g 50
UOVA	g 400
TUORLI	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MANDEL ROYAL ammorbidito in microonde per qualche secondo ed il miele.

Aggiungere progressivamente le uova e tuorli a filo.

Montare per 15 minuti circa.

LUCIDATURA

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO	Q.B.
----------------------	------

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata.

Depositare un centimetro di crema alla mandorla e porvi sopra delle mezza pere sciroppate con la punta rivolta verso il centro della torta facendole affondare leggermente.

Cuocere in forno statico a 190°C per 30-35 minuti.

Coprire la torta con uno strato sottile di MIRAGEL SPRAY NEUTRO e spolverare solo sul bordo un pò di BIANCANEVE PLUS.