



# TORTA DI MELE BRETONE AI CEREALI

TORTA DA FORNO CON FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## FROLLA BRETONE AI CEREALI

### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| CEREAL'EAT FROLLA        | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 600   |
| TUORLO D'UOVO            | g 300   |
| VIGOR BAKING             | g 10    |
| SALE                     | g 8     |

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta burro e sale per 2-3 minuti, aggiungere i tuorli a filo e proseguire a montare per 2-3 minuti.

Aggiungere CEREAL EAT FROLLA, VIGOR BAKING e miscelare fino a completa amalgama.

## FARCITURA

### INGREDIENTI

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

## DECORAZIONE

### INGREDIENTI

|                    |      |
|--------------------|------|
| MANDORLE AFFETTATE | Q.B. |
|--------------------|------|

#### GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 1

---

##### INGREDIENTI

COVERGEL NEUTRO

Q.B.

#### GELATINA PER LUCIDARE OPZIONE 2

---

##### INGREDIENTI

MIRAGEL

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

In una tortiera rotonda leggermente imburrata depositare con sacco a poche uno strato di circa 8 mm di pasta.

Stendere sulla superficie uno strato di FRUTTIDOR MELA GROS MORCEAUX lasciando libero un piccolo bordo e decorarlo facendo aderire delle mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 20-25 minuti e comunque fino a completa doratura.

Una volta fredda, passare un velo di MIRAGEL O COVERGEL sul fruttidor.