DOLCE MELA

TORTA DA FORNO ALLE MELE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA BRISÈ

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.