



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 brisée 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.