



TORTA GAILLARD

TORTA DA FORNO ALLE MANDORLE E PERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
MARBUR CREMA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
TUORLI D'UOVO	g 100

PREPARAZIONE

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

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Laminare a 3 mm e foderare delle tortiere precedentemente imburrate e infarinate.

CREMA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

MARBUR CREMA - CONSISTENZA MORBIDA	g 200
AVOLETTA	g 400
FARINA	g 40
UOVA	g 240
RHUM	ml 40

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con fusta MARVIK a media velocità per 2 minuti.

Aggiungere AVOLETTA e continuare a montare per 3 minuti.

Aggiungere la farina e sempre miscelando aggiungere le uova poco alla volta, infine aggiungere il rhum.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

RIFLEX SPRAY NEUTRO	qb
BIANCANEVE PLUS	qb
PERE - PULITE E AFFETTATE	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare 1 cm circa di crema alle mandorle sul fondo di frolla e guarnire la superficie con le pere affettate.

Cuocere in forno a 190-200°C per 15-30 minuti.

Una volta che la torta sarà fredda sformarla.

Spolverare il bordo esterno della torta con BIANCANEVE PLUS e lucidare il centro con RIFLEX NEUTRO SPRAY.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La crema alle mandorle può essere realizzata con burro in sostituzione alla margarina.