



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.