

MANDELSOFT -Torta di mele

Base alle mandorle

MANDELSOFT	1.000 g
Burro fuso	500 g
Uova	500 g
Totale Base alle mandorle	2.000 g

Farcitura

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
DELIFRUIT XTRA MELA 10/10	1.000 g
Totale Farcitura	2.000 g

Lavorazione:

Preparare la base alla mandorla: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3-4 minuti circa. Colare con sac a poche cm 1 di impasto su cerchio h 4.

Preparare quindi la farcitura alle mele: mescolare OVOCREM con acqua sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Incorporare quindi TRADITION MELA 10/10 mescolando brevemente.

Versare sulla base alla mandorla uno strato di Crema alle mele di 2 cm.

Cuocere a 190° C per 35 - 40 minuti. Rotor 170°.
Gelatinare poi con gelatina BELNAP NEUTRA decorare a piacere con mandorle in scaglie.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com