

VEGA CAKE - Torta di mele e crema

Impasto

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Acqua	450 g
Totale Impasto	1.750 g

crema

VEGA CREME	100 g
Acqua	250 g
Totale crema	350 g

Farcitura

Mele a pezzi	400 g
Totale Farcitura	400 g

Briciole di frolla

VEGA CAKE	200 g
Margarina	75 g
Totale Briciole di frolla	275 g

Lavorazione:

I pesi sopra indicati sono per 1 teglia DOLCI AL TAGLIO (KOM5045) 60 x 20 cm

Impasto: Impastare gli ingredienti con frusta a media velocità per 3 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, quindi colarlo nella teglia precedentemente unta.

Crema: Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Briciole di frolla: Mescolare gli ingredienti in impastatrice brevemente, sino ad ottenere delle briciole.



Composizione della torta:

Sull'impasto base già pronto nella teglia, formare con sac à poche degli spunzoni di crema, quindi distribuire della mela in pezzi.

Cospargere quindi la superficie con briciole di frolla.

Cottura: 190°C per 55 minuti circa. Rotor 170°. Quando fredda, porzionare in tranci a piacere (es. 10 x 6 cm = 20 tranci per teglia)

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!

