

FROLLA MIX - Mela Croccante

FROLLA MIX	1.000 g
Burro/Margarina	400 g
Uova intere	150 g
PALERMO LIMONE	20 g
Totale	1.570 g

Ripieno

DELIFRUIT XTRA MELA 10/10	1.000 g
	350 g
Rum	50 g
CREMLIMON	150 g
Mandorle affettate	0 g
FLORENTA	0 g
Pinoli	0 g
Totale Ripieno	1.550 g

Lavorazione:

Frolla

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca.

Ripieno

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca.

Montaggio della torta

Coprire uno stampo con uno strato di frolla h 4 mm, versare il ripieno alle mele, coprire con strisce di frolla e cospargere con FLORENTA miscelata non mandorle e pinoli.

Cottura: 180°C per 35-40 minuti ca. Rotor 160°.

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