

TORTA BASCA

Dolce da forno

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO FROLLA BRETONE

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA - T° AMBIENTE	g 150
VIGOR BAKING	g 10
SALE FINO	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti.

Tirare la frolla tra due fogli di carta forno all'altezza di 3-4 mm.

Mettere in frigo per almeno 30 minuti.

CREMA ALLE MELE VERDI

INGREDIENTI

SUCCO DI FRUTTA - MELE VERDI	g 290
TOP CREAM	g 120

PREPARAZIONE

Miscelare gli ingredienti con frusta.

Lasciar riposare per tre minuti.

Miscelare nuovamente per ottenere una crema liscia e vellutata.

GUARNIZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare una tortiera con uno strato di frolla bretone.

Farcire con la crema alla mela.

Coprire con un ulteriore strato di frolla.

Pennellare con uovo sbattuto e, con una forchetta, realizzare delle strisce decorative.

Cuocere a 180-190°C per 40 minuti circa.

Una volta fredda, sformare, spolverare il bordo della torta con BIANCANEVE PLUS, realizzare al centro del dolce una spirale con il CHOCOCREAM e decorare con FRUTTIDOR ed una CHOCOLATE APPLE di DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE