TORTA AMANDINE (MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANDEL ROYAL)

TORTA ALLE MARDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero la pasta frolla ben coperta per almeno un'ora.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 1 CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MOGADOR PREMIUM	g 1.000
UOVA INTERE	g 450

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MOGADOR PREMIUM ammorbidito in microonde per qualche secondo, ed aggiungere progressivamente le uova a filo.

Montare per 15 minuti circa.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 2 CON AVOLETTA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
AVOLETTA	g 1000
UOVA	g 450

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro e AVOLETTA ed aggiungere progressivamente le uova a filo.

Montare per 15 minuti circa.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 3 CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MANDEL ROYAL	g 1000
UOVA	g 450

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MANDEL ROYAL ammorbidita in microonde per qualche secondo, ed aggiungere progressivamente le uova a filo.

Montare per 15 minuti circa.

COMPOSIZIONE FINALE

Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata.

Depositare un centimetro di crema alla mandorla e decorare la superficie con mandorle affettate.

Cuocere in forno statico a 190°C per 35-40 minuti.