TORTA AMANDINE (MOGADOR PREMIUM-AVOLETTA-MANDEL ROYAL)

TORTA ALLE MARDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350	
ZUCCHERO	g 120	Porre in frigorifero la pasta frolla ben coperta per almeno un'ora.
UOVA INTERE	g 150	

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 1 CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125	Miscelare in planetaria con foglia burro, MOGADOR PREMIUM ammorbidito in microonde per qualche secondo, ed aggiungere progressivamente le uova a filo.
MOGADOR PREMIUM	g 1.000	
UOVA INTERE	g 450	Montare per 15 minuti circa.

CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 2 CON AVOLETTA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125	Miscelare in planetaria con foglia burro e AVOLETTA ed aggiungere progressivamente le uova a filo.
AVOLETTA	g 1000	
UOVA	g 450	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.