



## TORTA GAILLARD

### TORTA DA FORNO ALLE MANDORLE E PERE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
MARBUR CREMA	g 500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 120
TUORLI D'UOVO	g 100

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Laminare a 3 mm e foderare delle tortiere precedentemente imburrate e infarinate.

#### CREMA ALLE MANDORLE

##### INGREDIENTI

MARBUR CREMA - CONSISTENZA MORBIDA	g 200
AVOLETTA	g 400
FARINA	g 40
UOVA	g 240
RHUM	ml 40

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con fusta MARVIK a media velocità per 2 minuti. Aggiungere AVOLETTA e continuare a montare per 3 minuti. Aggiungere la farina e sempre miscelando aggiungere le uova poco alla volta, infine aggiungere il rhum.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

RIFLEX SPRAY NEUTRO	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.
PERE - PULITE E AFFETTATE	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare 1 cm circa di crema alle mandorle sul fondo di frolla e guarnire la superficie con le pere affettate.

Cuocere in forno a 190-200°C per 15-30 minuti.

Una volta che la torta sarà fredda sformarla.

Spolverare il bordo esterno della torta con BIANCANEVE PLUS e lucidare il centro con RIFLEX NEUTRO SPRAY.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

La crema alle mandorle può essere realizzata con burro in sostituzione alla margarina.