

**irca****Linea prodotti alla mandorla****MOGADOR**

torta amandine

PASTA FROLLA

| | |
|-------------|---------|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| Burro | g 350 |
| Zucchero | g 120 |
| Uova intere | g 150 |

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.

CREMA ALLA MANDORLA

| | |
|-------------------------------|---------|
| Burro morbido | g 125 |
| AVOLETTA-MOGADOR-MANDEL ROYAL | g 1.000 |
| Uova intere | g 450 |
| Vanillina | q.b. |

Miscelare in planetaria con foglia burro e AVOLETTA o MOGADOR o MANDEL ROYAL ed aggiungere progressivamente le uova. Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata, depositare un centimetro di crema alla mandorla e decorare la superficie con mandorle affettate. Cuocere a 190°C per 35-40 minuti.