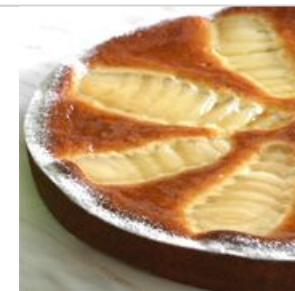


**irca****Linea prodotti alla mandorla****MOGADOR**

torta amandine alle pere

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
Miele	g 50
Uova intere	g 400
Tuorli d'uovo	g 100
Vanillina	q.b.

Miscelare in planetaria con foglia burro, AVOLETTA o MOGADOR o MANDEL ROYAL e miele ed aggiungere progressivamente le uova ed i tuorli. Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata, depositare un centimetro di crema alla mandorla e porvi sopra delle mezza pere sciroppate con la punta rivolta verso il centro della torta facendole affondare leggermente. Cuocere a 190°C per 30-35 minuti. Spolverare con BIANCANEVE PLUS e gelatinare le pere con MIRAGEL NEUTRO SPRAY.