

**irca****Linea farciture di frutta****FRUTTIDOR**

torta crumble alle amarene

RICETTA PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 500
Zucchero	g 120
Tuorli d'uovo	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Spianare la pasta frolla allo spessore desiderato. Foderare gli stampi e farcire con un strato di FRUTTIDOR KIRSCH (1-1,5 centimetri).
Preparare a parte il crumble.

RICETTA CRUMBLE

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 400
Uova intere	g 50
Farina	g 200

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia. Sbriciolare il composto così ottenuto sulla superficie del dolce e cuocere a 210-220°C per circa 25-30 minuti. Dopo raffreddamento decorare spolverando con BIANCANEVE PLUS.