

**irca****Linea prodotti alla nocciola****DELINOISETTE**

Torta crumble-bretone gianduia alle 4 spezie

Dosi per 8 torte da 18 cm di diametro.

- Ricetta frolla bretone alle nocciole:

DELINOISETTE	g 500
Farina	g 600
Burro (morbido) o MARBUR CREMA	g 550
Uova intere	g 300
Sale	g 8
VIGOR BAKING	g 5

Montare in planetaria con frusta a fili grossi o foglia il burro o MARBUR CREMA e sale per 2-3 minuti, aggiungere i restanti ingredienti e proseguire a montare per 2-3 minuti.

- Ricetta crumble alle 4 spezie:

DELINOISETTE	g 200
Burro (morbido)	g 100
Farina "debole"	g 175
4 spezie (cannella, zenzero, noce moscata, pepe)	g 3

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

Avvertenze: è possibile, se non piace, evitare l'aggiunta delle spezie.

- PREPARAZIONE DELLA TORTA:

in una tortiera rotonda leggermente imburata depositare con sacco a poche circa 1 cm di pasta frolla bretone alle nocciole. Stendere sulla superficie uno strato di circa 1 cm di CUKICREAM GIANDUIA, lasciando libero un piccolo bordo. Sbriciolare il crumble su tutta la superficie e cuocere a 190-200°C per circa 30 minuti. Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS e successivamente con HAPPYCAO.