



Linea preparati per pasticceria

CEREAL'EAT



Torta di mele bretone ai cereali

CEREAL'EAT FROLLA	g 1.000
Burro	g 600
Tuorlo d'uovo	g 300
VIGOR BAKING	g 10
Sale	g 8

Montare in planetaria con frusta burro o margarina e sale per 2-3 minuti, aggiungere i tuorli e proseguire a montare per 2-3 minuti. Aggiungere CEREAL'EAT FROLLA, VIGOR BAKING e miscelare fino a completa amalgama. In una tortiera rotonda leggermente imburata depositare con sacco a poche circa 8 mm di pasta. Stendere sulla superficie uno strato di circa un centimetro di FRUTTIDOR MELA GROS MORCEAUX lasciando libero un piccolo bordo e decorarlo facendo aderire delle mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 20-25 minuti e comunque fino a completa doratura.