



## Linea preparati per pasticceria GRANSFOGLIA



Torta di mele e mirtilli

PASTA SFOGLIA	- -
GRANSFOGLIA	g 1.000
Acqua	g 450

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una “pastella” liscia e vellutata. Lasciare riposare per una decina di minuti, quindi spianare ad uno spessore di circa 1-2 centimetri dando una forma rettangolare. Porre su una metà della “pastella” g 700 di margarina sfoglia preventivamente modellata in forma piatta rettangolare (oppure usare il tipo “platte”). Coprire la margarina con l’altra metà della “pastella” e sigillare bene i bordi. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di 1-2 centimetri, piegare a 3. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare “a 4”. Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e lasciare riposare per 10 minuti, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4. Lasciare in riposo per 10-15 minuti (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore di circa 2 millimetri. Foderare una tortiera delle dimensioni desiderate con bordo altezza 5 e stendere uno strato di circa 1 centimetro di FRUTTIDOR MELA. Disporre qualche mirtillo sul Fruttidor e depositare a piacere delle mele tagliate a fettine. Decorare il centro con mandorle affettate e cuocere a 210-220°C per 30-35 minuti. Dopo completo raffreddamento gelatinare con Miragel, Covergel o Riflex e decorare a piacere.