

Torta crumbles e crema pasticcera con MELLA DOLCETEGLIA e MELLA CREMAPASTICCERA

Per i crumbles:

MELLA DOLCETEGLIA	0,600 kg
Farina	0,400 kg
Zucchero	0,100 kg
Burro	0,400 kg
Aroma Citrone Europa – Limone DD (dose consigliata 3g/kg di massa)	q.b.
Totale impasto	1,500 kg

Impasto: miscelare in planetaria con foglia il burro con l'aroma. Aggiungere quindi i restanti ingredienti e proseguire fino a quando l'impasto si presenta sotto forma di piccoli grumi facilmente separabili. Prima dell'utilizzo, lasciare riposare in frigorifero almeno un paio d'ore

Impasto base:

MELLA DOLCETEGLIA	1,000 kg
Farina di mandorle	0,100 kg
Olio di semi (girasole, mais, soia)	0,400 kg
Acqua	0,400 l
Totale impasto	1,900 kg

Impasto: miscelare 3 - 5 minuti in planetaria con foglia a velocità media. L'impasto non deve montare.

Lavorazione: versare l'impasto base in teglie 60 x 20 cm. Guarnire con spot di MELLA CREMAPASTICCERA. Completare la decorazione con mandorle filettate e, infine, con i crumbles.

Cottura: infornare a 180 °C per 35 - 40 minuti

