



## TORTA AMANDINE ALLE PERE (MOGADOR PREMIUM - AVOLETTA - MANDEL ROYAL)

### TORTA ALLE MANDORLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero la pasta frolla, ben coperta per almeno un'ora.

#### CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 1 CON MOGADOR PREMIUM

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MOGADOR PREMIUM	g 1.000
MIELE	g 50
UOVA INTERE	g 400
TUORLI D'UOVO	g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MOGADOR PREMIUM ammorbidito in microonde per qualche secondo ed il miele.  
Aggiungere progressivamente le uova e tuorli a filo.  
Montare per 15 minuti circa.

## CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 2 CON AVOLETTA

---

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
AVOLETTA	g 1000
MIELE	g 50
UOVA	g 400
TUORLI	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro morbido, AVOLETTA ed il miele.  
Aggiungere progressivamente le uova e tuorli a filo.  
Montare per 15 minuti circa.

## CREMA ALLE MANDORLE OPZIONE 3 CON MANDEL ROYAL

---

### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 125
MANDEL ROYAL	g 1000
MIELE	g 50
UOVA	g 400
TUORLI	g 100

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia burro, MANDEL ROYAL ammorbidito in microonde per qualche secondo ed il miele.  
Aggiungere progressivamente le uova e tuorli a filo.  
Montare per 15 minuti circa.

## LUCIDATURA

---

### INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO	Q.B.
----------------------	------

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Foderare delle tortiere con la pasta frolla precedentemente realizzata.

Depositare un centimetro di crema alla mandorla e porvi sopra delle mezza pere sciroppate con la punta rivolta verso il centro della torta facendole affondare leggermente.

Cuocere in forno statico a 190°C per 30-35 minuti.

Coprire la torta con uno strato sottile di MIRAGEL SPRAY NEUTRO e spolverare solo sul bordo un pò di BIANCANEVE PLUS.