



## TORTA CRUMBLE-BRETONE GIANDUIA ALLE 4 SPEZIE

### TORTA DA FORNO ALLA GIANDUIA E SPEZIE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA BRETONE ALLE NOCCIOLE

##### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 500
FARINA - DEBOLE	g 600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 550
UOVA	g 300
SALE	g 8
VIGOR BAKING	g 5

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta il burro e sale per 2-3 minuti.  
Aggiungere i restanti ingredienti e proseguire a montare per 2-3 minuti.

#### FARCITURA AL GIANDUIA

##### INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA	Q.B.
--------------------	------

#### CRUMBLE ALLE SPEZIE

##### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 100
FARINA "DEBOLE"	g 175
4 SPEZIE - (CANNELLA-ZENZERO-NOCE MOSCATA-PEPE)	g 3

##### PREPARAZIONE

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

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS Q.B.

HAPPYKAO Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

In una tortiera rotonda leggermente imburata depositare con sac 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 in forno statico a 190-200°C per circa 30 minuti.

Dopo completo raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS e successivamente con HAPPYCAO.

**Dosi per 8 torte da 18 cm di diametro.**