

Receta | Crumble de Manzana



Ingredientes Masa

Tegral Patacrout	1000	g
Mimetic 32	400	g
Huevos	150	g

Procedimiento

- Colocar todos los ingredientes en una batidora y mezclar con el accesorio "lira o paleta" hasta integrar.
- Dejar reposar la masa en frío por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta un espesor de 4 milímetros aproximadamente y forrar moldes para tarta, de 20 cm de diámetro por 2,5 cm de alto.

Ingredientes Relleno

Fruitfil Manzana	1750	g
-------------------------	------	---

Procedimiento

- Distribuir en cada base de tarta 250 gr de **Fruitfil Manzana**.

Ingredientes Crumble

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	300	g
Harina	300	g
Azúcar	300	g
Mimetic 32	450	g

Procedimiento

- Mezclar todos los ingredientes secos, **Tegral Satin Cream Cake Vainilla**, harina y azúcar.
- Incorporar **Mimetic 32** fundida y mezclar hasta lograr el crumble.

Receta | Crumble de Manzana

- Distribuir el crumble sobre las tartas, teniendo precaución de cubrirlas por completo.
- Cocinar a 180°C por 35 minutos, aproximadamente.

Tips & Trucos

Mezclar nueces tostadas y partidas junto con pasas de uva dentro del **Fruitfil Manzana** para obtener una variante de esta tarta.

Rendimiento

Rinde 7 piezas de 670 gr c/u.