



MARTIN BRAUN GRUPPE

Torta delle rose



Ricetta per 4 torte da 850 g (8 rose) – stampo Ø 23 cm

1500 g **MIX ONE**

30 g lievito

750 g latte

160 g zucchero

100 g tuorli

100 g uova intere

180 g burro

5 g **AROMA VANIGLIA BACCA NATURALE**

Emulsione

300 g burro

300 g zucchero semolato

Impastare Mix One, lievito e latte nell'impastatrice. Aggiungere poi lo zucchero, i tuorli e le uova intere. Integrare per ultimi il burro e l'aroma. Far lievitare in cella per 90 minuti a 28-30°C.

Pezzare. Stendere con sfogliatrice (o a mano). Stendere sui pezzi sfogliati l'emulsione di burro e zucchero con una spatola. Creare dei roll e riporli in frigorifero per 10 minuti, in modo da facilitare il taglio delle rose.

Ricavare 8 rose per torta, prestando attenzione alla chiusura del fondo di ciascuna di essa. Comporre la torta nello stampo e porla in cella di lievitazione 3-4 ore. Cuocere. Tempo e temperatura variano secondo il tipo di forno. Indicativamente: 155-160°C per 30-35 minuti

Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia

Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it

Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.