



Préparation: Biscuit Tendre & Croquant

Mélanger 500 g de mélange, 155 g de beurre et 1 œuf (50 g). Pétrir en une pâte ferme et laisser reposer au réfrigérateur pendant env. 1 heure. Pour les biscuits: abaisser la pâte à env. épaisseur 3 mm et formes découpées. Cuire au four pendant env. 12 minutes à 180°C (four à convection 160°C). Pour la tarte aux pommes: abaisser la pâte à env. 5 mm d'épaisseur, enrober un moule à ressort (22-24 cm) avec la pâte et remplir avec 1 kg de morceaux de pomme mélangés avec un peu de cannelle et de sucre. Placez une grille de bandes de pâte sur les pommes et enduisez-les d'œuf battu. Cuire au four pendant env. 50 minutes à 170°C (four à convection 150°C).

Zubereitung: Kekse und Tortenkruste

Mischen Sie 500 g, 155 g Butter und 1 Ei (50 g). Zu einem festen Teig kneten und ca. 1 Stunde. Für Kekse: Teig auf ca. 3 mm dick und Formen ausschneiden. Backen Sie für ca. 12 Minuten bei 180°C (Heißluftofen 160°C). Für Apfelkuchen: Teig auf ca. 5 mm dick, eine Springform (22-24 cm) mit dem Teig bestreichen und mit 1 kg Apfelstücken, gemischt mit etwas Zimt und Zucker, füllen. Legen Sie einen Rost Teigstreifen auf die Äpfel und bestreichen Sie diese mit geschlagenem Ei. Backen Sie für ca. 50 Minuten bei 170°C (Heißluftofen 150°C).

Preparación: Galletas y Tartaleta

Mezclar 500 g de masa, 155 g de mantequilla y 1 huevo (50 g). Amasar hasta obtener una masa firme y dejarla reposar en el frigorífico durante aproximadamente 1 hora. Para las galletas: extender la masa con un grosor de unos 3 mm y cortar formas. Hornear durante unos 12 minutos a 180°C (horno de convección 160°C). Para la tarta de manzana: extender la masa con un grosor de unos 5 mm, recubrir un molde (22-24 cm) con la masa y rellenar con 1 kg de trozos de manzana mezclados con un poco de canela y azúcar. Poner una rejilla de tiras de masa sobre las manzanas y cubrirlas con huevo batido. Hornear durante unos 50 minutos a 170°C (horno de convección 150°C).

Preparazione: Pasta Frolla

Mescolare 500 g di miscela, 155 g di burro e 1 uovo (50 g). Impastare fino a ottenere una pasta compatta e far riposare in frigorifero per ca. 1 ora. Per i biscotti: stendere la pasta a ca. Spessore 3 mm e sagome ritagliate. Cuocere per ca. 12 minuti a 180°C (forno ventilato 160°C). Per la torta di mele: stendere la pasta a ca. Spessore 5 mm, rivestire una teglia a forma di molla (22-24 cm) con l'impasto e riempire con 1 kg di pezzi di mela mescolati con cannella e zucchero. Mettere una grata di strisce di pasta sopra le mele e ricoprirle con l'uovo sbattuto. Cuocere per ca. 50 minuti a 170°C (forno ventilato 150°C).

SKU: F10170 (500 g)

