

*Il dolce che  
piace a tutti*

# Amorpolenta

**Il dolce che  
piace a tutti**



## Il dolce che piace a tutti

Mangiare un buon dolce è un piacere a cui nessuno sa rinunciare e Amorpoluta è la sorpresa più gradita che potete fare ai vostri clienti.

Amorpoluta è un mix completo, con cui in un batter d'occhio potete preparare un dolce raffinato, soffice e ricco di gusto.

Amorpoluta può essere fatto sia nella sua forma originale, con le caratteristiche "onde", sia in tante varianti quante la vostra fantasia vi suggerisce.

Alla ricetta base di Amorpoluta dovete aggiungere solo uova e burro (o margarina) e, una volta ottenuta la base, potete aggiungere frutta a fette, cacao, noci, ecc. secondo il gusto dei vostri clienti, per creare sempre qualcosa di speciale.

### Ricetta:

Amorpoluta	1000 g
Uova	500 g
(a temperatura ambiente)	
Burro (o margarina)	500 g
(a temperatura ambiente)	

### Modalità d'impiego:

miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la spatola per 5 minuti alla 1<sup>a</sup> velocità - dosare l'impasto nello stampo preventivamente trattato con Carlex Spray - cuocere ad una temperatura di 160-170°C per 50-60 minuti.

## Torta di mele con Amorpoluta

Ricetta per una tortiera diametro 26 cm

- frolla 200 g
- FruttaFill Mela 200 g
- Impasto Amorpoluta 350 g
- Mele fresche a spicchi 150 g

### Modalità d'impiego:

nella tortiera, preventivamente unta con Carlex Spray, stendere lo strato di frolla - ricoprire con FruttaFill Mela - versare sopra l'impasto di Amorpoluta - ricoprire la superficie con spicchi di mele fresche - cuocere in forno a 170°C per 50 minuti circa - fare raffreddare - smodellare e lucidare con FruttaGel

**NOVATERRA ZEELANDIA S.p.A.**  
Via Vivaldi, 2  
20010 Ossona (Milano)  
tel. +39 02 9035691  
fax +39 02 90380239  
[www.novaterrazelandia.it](http://www.novaterrazelandia.it)  
[info@novaterrazelandia.it](mailto:info@novaterrazelandia.it)

 **Novaterra  
Zeelandia**