

Quark Stabil



Stabilizzante per farciture e torte alte da forno

Caratteristiche e vantaggi

- Ideale per torte alte, molto compatte, tipiche della tradizione mitteleuropea.
- Ottima per torte servite al trancio
- Stabile al taglio, non rilascia liquidi

Confezione :

sacchetti di alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = Kg. 5

Conservazione :

18 mesi in confezione chiusa, conservata a temperatura ambiente (20°C)

Ricetta base

QUARK STABIL	300 g
Ricotta	1.000 g
Acqua	500 g
Uova intere	100 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in stampi foderati di pasta frolla.

Tempo di cottura: 190°C con valvola aperta per 35 minuti circa.

A scelta, aggiungere all'impasto goccioline di cioccolato, uvetta o canditi.

RICETTA per TORTE ALTE

QUARK STABIL	700 g
Ricotta	2.600 g
Acqua	750 g
Zucchero semolato	360 g
Uova intere	500 g
Scorze di cedro candito	100 g
Scorze d'arancia candita	100 g
Uvetta sultanina	200 g
VANISTAR	5 g
CITRONOVA	2 g

Mescolare QUARK STABIL, ricotta, acqua, zucchero semolato, uova ed aromi con frusta in planetaria a forte velocità per 3 min. circa.

Aggiungere in 1a velocità le scorze di frutta candita e l'uvetta sultanina, amalgamandole all'impasto.

Incorporare quindi delicatamente:

Panna montata 750 g

Versare su stampo bordo alto ca.

5 cm - cm 60 x 40 foderato di frolla.

Tempo di cottura: 190°C con valvola aperta per 55-60 min.ca.



Distributore esclusivo per l'Italia
KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

Dawn[®]

Bakery success starts here.™