

GLUTEN FREE CAKE - Torta alla frutta

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
Totale	2.100 g

Guarnitura di frutta

DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA ROSSA	600 g
Totale Guarnitura di frutta	600 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca.

Colare 400 g d'impasto in stampo VARIOFORM.
Decorare con 150 g di frutta sciroppata (DELIFRUIT, frutta fresca a piacere)

cottura: forno statico 190°C per 45 minuti circa -
Rotor: 170°C

Quando fredda, gelatinare.

Variante impasto al cacao (gusto cioccolato):

acqua	100 g
cacao	50 g
zucchero	50 g

Mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, incorporarlo a fine impasto (ricetta base), mescolando lentamente.

(foto esemplificativa)



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com