

DESSERT CREME BRULEE - Torta Brulée all'arancia

KOMPLET DESSERT CREME BRULEE

Pasta frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Pasta frolla	1.550 g

Ripieno allo yogurt

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	400 g
Olio di Semi	400 g
Mandorle macinate	200 g
Totale Ripieno allo yogurt	2.000 g

Creme Brulee

Liquore all'arancia	400 g
Panna fresca	400 g
DESSERT CREME BRULEE	150 g
Amido	30 g
Totale Creme Brulee	980 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego per Pasta Frolla: impastare gli ingredienti a frolla, stendere all'altezza di 3 mm all'interno di un anello d'acciaio per semifreddi.

Modalità d'impiego per Ripieno allo yogurt: mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min. circa, colare sulla base di frolla con sac à poche a spirale, intercalando con una spirale di DELIFRUIT ARANCIA.

Cottura: 180°C per 20 min. circa.

Modalità d'impiego per Creme Brulee: mescolare gr. 300 di latte con la panna, portando ad ebollizione. Nel frattempo mescolare gr. 150 di



DESSERT CREME BRULEE con l'amido ed i rimanenti gr. 100 di latte. Aggiungere questa miscela, mescolando lentamente, al composto in ebollizione, quindi riportare ad ebollizione.

Composizione della torta: utilizzando un anello d'acciaio leggermente più grande rispetto a quello usato per la cottura, porre sul fondo la base frolla ripiena allo yogurt e DELIFRUIT ARANCIA. Colare quindi la Creme Brulee e lasciar rapprendere in frigorifero per un'ora circa.

Togliere dall'anello, cospargere di zucchero grezzo, fiammeggiare e decorare con nocciole caramellate e arancio candito.

N.B. La quantità totale della base (pan di spagna o frolla) non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com