

QUARK STABIL - Morbida Primavera

KOMPLET QUARK STABIL

Base frolla

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

Impasto per Streusel

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Totale Impasto per Streusel	1.400 g

Ripieno alla ricotta

QUARK STABIL	300 g
Acqua	500 g
Uova	100 g
Zucchero	100 g
Ricotta	1.000 g
PALERMO LIMONE	5 g
Totale Ripieno alla ricotta	2.005 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego

- Base frolla: impastare brevemente tutti gli ingredienti assieme sino ad ottenere una frolla.
- Impasto per Streusel: impastare brevemente tutti gli ingredienti assieme sino ad ottenere una frolla. Passarli quindi al setaccio a maglie larghe e mettere le briciole ottenute in frigorifero.
- Ripieno alla ricotta: montare tutti gli ingredienti assieme sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Montaggio della torta:

Foderare uno stampo unto con la pasta frolla altezza 5 mm, coprire il fondo con uno strato di DELIFRUIT ANANAS, quindi colare il ripieno alla



ricotta.

Livellare, coprire con le briciole di Streusel.

Cottura: 180°C per 35-40 min. circa. - Rotor 160°C

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

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com