

OVOCREM - Torta Divina

KOMPLET OVOCREM
Pasta frolla

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

Farcitura allo yogurt

OVOCREM	500 g
Acqua	400 g
Yogurt naturale	600 g
Totale Farcitura allo yogurt	1.500 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego per pasta frolla: impastare gli ingredienti a frolla

Modalità d'impiego per farcitura allo yogurt: mescolare OVOCREM, acqua e yogurt fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

ASSEMBLAGGIO

Foderare uno stampo con pasta frolla, cospargere con frutti di bosco, riempire con la farcitura allo yogurt.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. Rotor 170°C
Quando fredda, glassare con KIDDY CHOCO.

Decorare con ciliegie.

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