

VALBELLA SOFT - Tartufo

KOMPLET VALBELLA SOFT

Frolla alle nocciole

VALBELLA SOFT	1.000 g
Burro	250 g
Uova	150 g
Totale Frolla alle nocciole	1.400 g

Montata alla nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Burro	300 g
Uova	300 g
Totale Montata alla nocciola	1.600 g

Montata al cioccolato

BLACK SOFT	1.000 g
Uova	200 g
Olio di Semi	450 g
Acqua	200 g
Totale Montata al cioccolato	1.850 g

Lavorazione:

Frolla alle nocciole: impastare tutti gli ingredienti a frolla

Montata alla nocciola: Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 3 minuti circa a media velocità.

Montata al cioccolato: Mescolare gli ingredienti per tre minuti con frusta.

Preparazione della monoporzione: su stampo di silicone a mezza sfera posizionare un disco di frolla alle nocciole tirata sottile, quindi sul fondo colare DELIFRUIT CLASSIC MORA, coprire con la montata alla nocciola badando bene di lasciare un cerchio esterno che andrà riempito con la montata al cioccolato. Cuocere a 200°C per 30 min. circa. Rotor 180°. Quando freddo, capovolgere e gelatinare la superficie, quindi spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA e successivamente con cacao amaro.

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