

OVOCREM - Torta Ricotta e Pere

KOMPLET OVOCREM
Farcitura

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Ricotta	1.000 g
Totale Farcitura	2.000 g

Ripieno

DELIFRUIT CLASSIC PERA	500 g
Totale Ripieno	500 g

Briciole di frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro/Margarina	400 g
Totale Briciole di frolla	1.400 g

Lavorazione:

Farcitura: mescolare OVOCREM con acqua, quindi aggiungere la ricotta sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Su fondo di frolla, stendere uno strato di DELIFRUIT PERA, colare poi la crema arrivando ad un terzo del bordo.

Decorare con briciole di frolla: impastare in planetaria a media velocità fino ad ottenere un impasto granuloso. Nota: il burro o la margarina devono essere morbidi; spargere ricoprendo bene tutta la superficie della torta

Cottura: 190°C per 30 min. circa. - Rotor 170°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