

OVOCREM - Chocoarancio

Frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
DELICREAM PIKFEIN CARAMEL	100 g
Uova intere	150 g
Totale Frolla	1.550 g

Crema all'arancio

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
DELIFRUIT DAILY ARANCIA	0 g
Totale Crema all'arancio	1.000 g

Montata al cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova intere	300 g
Acqua	200 g
Totale Montata al cacao	1.950 g

Lavorazione:

Frolla

Impastare tutti gli ingredienti.

Crema all'arancio

Mescolare bene OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema, poi aggiungere DELIFRUIT DAILY ARANCIA. Amalgamare bene.

Copertura di cioccolato

Miscelare il tutto a forte velocità per 3 minuti ca.

Su stampo foderato di frolla stendere uno strato di 1 cm ca. di crema all'arancio, riempire poi lo stampo con il ripieno al cioccolato. Cuocere a 180°C per 30 - 35 minuti ca. - Rotor 160°C



Smodellare dallo stampo, far raffreddare, quindi glassare la superficie con uno strato di KIDDY CHOCO.

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