

OVOCREM - Risociok

Frolla

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

Ripieno al riso

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
RISOLATTE	1.500 g
Panna liquida	100 g
BELMONTE RUM	5 g
Totale Ripieno al riso	2.605 g

Copertura croccante

FLORENTA	500 g
Rice Crispies	200 g
Totale Copertura croccante	700 g

Lavorazione:

Frolla

Impastare tutti gli ingredienti assieme

Ripieno al riso

Mescolare bene OVOCREM ed acqua quindi aggiungere RISTAR, panna liquida e BELMONTE RUM.

Incorporare bene tutto assieme fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Su stampo foderato di frolla mettere sul fondo uno strato di KIDDY CHOCO di circa 5 mm, quindi colare il ripieno di riso.

Guarnire in superficie con riso soffiato e spolverare con FLORENTA.



Cuocere a 190°C per 30-35 minuti ca. 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