

OVOCREM - Tavolozza (Colori d'Autunno)

Base frolla al cacao

FROLLA MIX	1.000 g
Uova intere	150 g
Burro	300 g
KIDDY CHOCO	100 g
Totale Base frolla al cacao	1.550 g

Crema al riso

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
RISOLATTE	2.000 g
Panna liquida	100 g
Totale Crema al riso	3.100 g

Lavorazione:

Base frolla al cacao:

Modalità d'impiego: impastare come una normale frolla.

Crema al riso:

Miscelare bene OVOCREM e acqua fino ad ottenere una crema omogenea, quindi incorporare RISOLATTE e panna liquida.

Incorporare bene il tutto.

Preparare uno stampo foderato con la pasta frolla al cioccolato. Stendere uno strato di crema di marroni sul fondo e quindi coprire con la crema di riso fino al bordo.

Cottura: 180-190° C per 30 min. circa. - Rotor
160-170°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