

OVOCREM - Torta crema e pinoli

Frolla

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

Ripieno ai pinoli

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Pinoli	300 g
Panna liquida	100 g
Totale Ripieno ai pinoli	1.400 g

Lavorazione:

Frolla

Impastare tutti gli ingredienti assieme.

Ripieno ai pinoli

Mescolare bene OVOCREM con l'acqua quindi aggiungere tutti gli altri ingredienti ed amalgamare bene.

Foderare uno stampo di frolla, riempire con il ripieno di crema ai pinoli quindi cospargere la superficie con pinoli e cuocere a 190°C per 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