

# OVOCREM - Torta tiramisù

## Frolla al caffè

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| FROLLA MIX                    | 1.000 g        |
| Burro                         | 400 g          |
| DELICREAM PIKFEIN CARAMEL     | 100 g          |
| Uova intere                   | 100 g          |
| COMPOUND MOCCA                | 100 g          |
| <b>Totale Frolla al caffè</b> | <b>1.700 g</b> |

## Crema al mascarpone

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| OVOCREM                           | 600 g          |
| Acqua                             | 600 g          |
| Mascarpone                        | 500 g          |
| <b>Totale Crema al mascarpone</b> | <b>1.700 g</b> |

## Meringaggio

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| OVAFINA                   | 100 g          |
| Acqua                     | 1.000 g        |
| Zucchero                  | 2.000 g        |
| <b>Totale Meringaggio</b> | <b>3.100 g</b> |

## Lavorazione:

Frolla al caffè

Impastare come una normale frolla.

Mettere in frigorifero per 1 ora

## Crema al mascarpone

Mescolare OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia, quindi incorporare il mascarpone e montare bene. Foderare con la pasta frolla uno stampo e colare la crema fino al bordo della frolla.

Cottura: 200°C per 20-25 minuti. - Rotor 180°C

## Meringaggio

Montare OVAFINA ed acqua sino ad ottenere una schiuma stabile, incorporare metà



zucchero e continuare a montare; incorporare poi il rimanente zucchero.

Sulla torta cotta spalmare la meringa in modo irregolare quindi fiammeggiare.

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