

PASTE DI MANDORLA - Torta sottobosco

Frolla alle nocciole

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
DELICREAM PIKFEIN CARAMEL	100 g
Uova intere	150 g
COMPOUND NOCCIOLA	50 g
Totale Frolla alle nocciole	1.600 g

Crema Frangipane

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero	500 g
Uova intere	500 g
Burro	300 g
Totale Crema Frangipane	2.300 g

Crema al burro

KIDDY CREME BIANCA	1.000 g
Burro	1.000 g
Totale Crema al burro	2.000 g

Lavorazione:

Frolla alla nocciola
Impastare tutto come una normale frolla.
Far riposare 1 ora in frigorifero.

Crema frangipane

Sciogliere la pasta di mandorle con le uova, quindi incorporare lo zucchero ed il burro ammorbidito, montare poi il tutto fino ad ottenere una crema soffice. Stendere la frolla alla nocciola e foderare uno stampo; versare la crema frangipane fino al bordo della frolla. Cuocere a 190°C per 25 -30 minuti ca. Rotor 170°.

Gelatina di frutta
su cerchi o direttamente sulla torta.



Far bollire BELNAP / GELOMAT con l'acqua, incorporare al DELIFRUIT CLASSIC MORA e colare Crema al burro
Montare tutto assieme sino ad ottenere una crema soffice quindi aromatizzare a piacere.

Sul centro della torta cotta posizionare un cerchio di gelatina alle more e decorare con panna o crema al burro.

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