

FROLLA MIX - Crostata Martinica

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.550 g

Lavorazione:

Ricetta per frolla:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto e foderare una teglia con bordo altezza 3 cm.

Stendere uno strato di DELIFRUIT CLASSIC MANGO.

Formare con PRONTOPERSIPAN+M una corona con bocchetta riccia sul perimetro dello stampo.

Cottura: 180-190°C per 25 min. circa. Rotor 160°-170°.

Quando fredda, gelatinare con BELNAP NEUTRAL e decorare con zucchero a velo.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com