

VALBELLA SOFT - Crostata Rio

Base frolla alla nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Totale Base frolla alla nocciola	1.700 g

Creme Brulée allo Champagne

DESSERT CREME BRULEE	75 g
Latte	100 g
Panna (grasso 33%)	200 g
COMPOUND CHAMPAGNE	10 g
Totale Creme Brulée allo Champagne	385 g

Farcitura mango e vaniglia

DELIFRUIT CLASSIC MANGO	650 g
VANISTAR	5 g
Totale Farcitura mango e vaniglia	655 g

Lavorazione:

BASE FROLLA ALLA NOCCIOLA:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla, in stampo per crostate diam. 24, stendere all'altezza di 4mm, formare il bordo.

Cottura:

190°C per 30min ca. Rotor 170°.

CREME BRULEE ALLO CHAMPAGNE:

Portare ad ebollizione latte e panna, aggiungere mescolando dessert creme brulée

e compound champagne, portare nuovamente a leggero bollore.

FARCITURA MANGO E VANIGLIA:

Miscelare insieme



ASSEMBLAGGIO:

Su BASE FROLLA ALLE NOCCIOLE, colarvi CREME BRULEE CHAMPAGNE, lasciar raffreddare in frigorifero, adagiarvi la FARCITURA MANGO E VANIGLIA, ultimare gelatinando con BELNAP NEUTRO.

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