

JOGOSOFT - Esotica

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
Frutta esotica disidratata	400 g
Totale	2.300 g

Crema al cocco

CREME FLOU	400 g
Acqua	1.000 g
KOKOSMAKRONEN	300 g
Totale Crema al cocco	1.700 g

Lavorazione:

Montare per 3 minuti circa a forte velocità tutti gli ingredienti tranne la frutta esotica da incorporare alla fine. Mettere 400 g sullo stampo di carta e fare una griglia sopra con la crema al cocco.

Crema di cocco:

Miscelare CREME FLOU e KOKOSMAKRONEN, quindi aggiungere l'acqua. Sbattere bene fino ad ottenere una crema liscia

Temperatura del forno: 170° - 180°C. Rotor 150°-160°.

Tempo di cottura: 45 minuti circa.

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