

OVOCREM - Torta allo yogurt

OVOCREM	500 g
Acqua	400 g
Yogurt naturale	600 g
Totale	1.500 g

Lavorazione:

mescolare OVOCREM, acqua e yogurt fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Su fondo di frolla, stendere uno strato di DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA. Colare poi la crema arrivando a un terzo dal bordo. Cottura: 190°C per 30 minuti circa. Rotor 170°C

Una volta raffreddata, gelatinare con BELNAP o GELOMAT.

Spolverare con POLVERE NEVE EXTRA e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com