

JOGOSOFT - Torta di Capodanno

Ricetta pasta frolla alle mandorle

FROLLA MIX	1.000 g
PERSIPAN	300 g
Margarina	400 g
Uova intere	150 g
Totale Ricetta pasta frolla alle mandorle	1.850 g

Impasto allo champagne

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
COMPOUND CHAMPAGNE	100 g
Totale Impasto allo champagne	2.000 g

Guarnitura di frutta

DELIFRUIT CLASSIC MANGO	0 g
Totale Guarnitura di frutta	0 g

Lavorazione:

Ricetta pasta frolla alle mandorle

Impastare tutto assieme.

Impasto allo champagne

Mescolare tutto assieme

Foderare uno stampo di frolla, sul fondo porre DELIFRUIT CLASSIC MANGO e coprire con l'impasto allo Champagne. Spolverare a piacere POLVERE DI NEVE EXTRA.

Cottura: 170°C per 35 - 40 minuti ca. Rotor 150°.

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