

OVOCREM - Torta di ricotta

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Ricotta	1.000 g
Uvetta sultanina	200 g
Totale	2.200 g

Lavorazione:

Mescolare OVOCREM con acqua, quindi aggiungere la ricotta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungere l'uvetta mescolando brevemente.

Su fondo di frolla, stendere un velo di CONFIBEL 100 albicocca, 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 DI NEVE EXTRA e decorare con lamponi freschi.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com