

OVOCREM - Torta Elisa

base

FROLLA MIX	900 g
Uova	150 g
Burro	450 g
Farina di castagne	100 g
Totale base	1.600 g

Crema di ricotta

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Ricotta	1.000 g
Totale Crema di ricotta	2.000 g

Lavorazione:

Base

Impastare tutti gli ingredienti a frolla, laminare ad un'altezza di 4 mm circa.

Foderare in stampo. Posizionare dei marron glacés sgocciolati.

Crema di ricotta

Miscelare bene fino ad ottenere una crema omogenea, quindi incorporare la Ricotta

Versare la crema di ricotta fino al bordo, sopra i marron glacés.

Cottura: 180-190°C per 30 min. circa - Rotor 160-170°C

Dopo la cottura, livellare con DELIFRUIT ARANCIA, applicare un disco di FLORENTA ai pistacchi e decorare a piacere.

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