

# OVOCREM - Pantorrone

## frolla al cioccolato

|                                    |                |
|------------------------------------|----------------|
| FROLLA MIX                         | 900 g          |
| Zucchero                           | 100 g          |
| Uova intere                        | 150 g          |
| Margarina                          | 450 g          |
| Cacao                              | 100 g          |
| <b>Totale frolla al cioccolato</b> | <b>1.700 g</b> |

## Ovocrem al torrone

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| OVOCREM                          | 400 g          |
| Panna fresca                     | 100 g          |
| Acqua                            | 600 g          |
| Pasta Torrone                    | 200 g          |
| <b>Totale Ovocrem al torrone</b> | <b>1.300 g</b> |

### Lavorazione:

Ricetta pasta frolla al cioccolato

Impastare tutti gli ingredienti assieme.

Ovocrem al torrone

Miscelare tutti gli ingredienti assieme

Colare su stampo quadrato foderato con pasta frolla al cioccolato e cuocere a 200°C per 30 /35 minuti ca. - Rotor 180°C

Decorare con DECORGEL BIANCO e mandorle affettate tostate.

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