

OVOCREM - Pesche in crema

Crema alla pesca

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
DELIFRUIT CLASSIC PESCA	1.000 g
Totale Crema alla pesca	2.000 g

Gelatina al lampone

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	500 g
Totale Gelatina al lampone	1.500 g

Lavorazione:

Preparare OVOCREM (ricetta base), quindi incorporare DELIFRUIT PESCA

Stendere su uno stampo foderato di frolla uno strato di DELIFRUIT LAMPONE di 1 cm.

Versare quindi OVOCREM alla pesca.

Cottura: 180 /190°C per 35 -40 minuti ca. Rotor 160°-170°C

Portare ad ebollizione BELNAP senz'acqua, quindi incorporare DELIFRUIT LAMPONE e colare sulla torta. 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