

OVOCREM - Torta alle castagne

frolla al cioccolato

FROLLA MIX	1.000 g
Uova intere	150 g
Zucchero	100 g
Margarina	450 g
Cacao	100 g
Totale frolla al cioccolato	1.800 g

Farcitura alla castagne

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Farina di castagne	200 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	150 g
Crema di Whisky	100 g
Totale Farcitura alla castagne	1.450 g

Lavorazione:

Frolla al Cioccolato

Impastare assieme tutti gli ingredienti.

Farcitura

Miscelare acqua e OVOCREM, incorporare la farina di castagna e la crema di whisky.

Foderare uno stampo con frolla al cioccolato, versare la farcitura, quindi cuocere a 180°C per 35 minuti circa. Rotor 160°C

Quando freddo spolverare con POLVERE NEVE EXTRA e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com