

OVOCREM - Torta Vino e Pesche

Pasta frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Pasta frolla	1.550 g

Crema al Vino Marzemino

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Vino rosso Marzemino	200 g
Totale Crema al Vino Marzemino	1.200 g

Decorazione

FLORENTA	500 g
Frutta secca	400 g
Totale Decorazione	900 g

Lavorazione:

Pasta frolla:

Impastare gli ingredienti a frolla.

Crema al vino Marzemino.

Mescolare bene OVOCREM e acqua, quindi incorporare alla crema ottenuta il Vino rosso Marzemino e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea.

Su stampo foderato di frolla, stendere uno stato di DELIFRUIT PESCA.

Cottura: 180-200°C per 30 minuti ca. - Rotor
160-180°C

Decorazione:

Mescolare FLORENTA e frutta secca e cuocere dei dischi dello stesso diametro della torta a 200°C per 8 minuti circa. Gelatinare la superficie della torta e coprirli con il disco di croccante alla frutta secca.



N.B. La quantità totale della base (pan di spagna o frolla) non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com