

OVOCREM - Torta di crema al vino con pere

Frolla alle mandorle

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
PERSIPAN	300 g
Uova	150 g
Totale Frolla alle mandorle	1.850 g

Farcitura al vino rosso e pere

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Vino rosso	200 g
Cannella in polvere	2 g
DELIFRUIT CLASSIC PERA	1.000 g
Totale Farcitura al vino rosso e pere	2.202 g

Gelatina al vino rosso

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
Vino rosso	350 g
Totale Gelatina al vino rosso	1.350 g

Lavorazione:

Frolla alle mandorle

Impastare tutti gli ingredienti brevemente sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Farcitura al vino rosso e pere

Preparare OVOCREM (ricetta base), incorporare il vino rosso e mescolare delicatamente con DELIFRUIT PERA.

Gelatina al vino rosso

Portare ad ebollizione insieme

Su stampo foderato di frolla alle mandorle versare la farcitura al vino rosso e pere.



Cuocere a 180 -190°C per 35-40 minuti circa. Rotor 160-170°C

Gelatinare con la gelatina al vino rosso. 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