

VALBELLA SOFT - Valentino's Cake

Pasta Frolla alle nocciole

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	200 g
Burro/Margarina	300 g
Uova intere	150 g
Totale Pasta Frolla alle nocciole	1.650 g

Impasto chiaro

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	500 g
Totale Impasto chiaro	1.900 g

Impasto scuro

BLACK SOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Uova intere	400 g
Totale Impasto scuro	1.800 g

Lavorazione:

Pasta frolla alle nocciole:

Impastare tutto assieme sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Impasto chiaro:

Mescolare a forte velocità per 3 minuti circa.

Impasto scuro:

Montare gli ingredienti assieme per 3 minuti circa.

Preparazione:

Stendere la frolla alle nocciole 3 mm d'altezza, quindi tagliare con lo stampo in metallo per semifreddi; ungere lo stampo e colare una prima parte scura, seguendo la sagoma dello stampo, proseguendo poi con una chiara. Ripetere sino a riempimento dello stampo. Decorare a piacere, quindi cuocere a 180 ° C per 35-40 minuti circa. Rotor 160°. Una volta cotto, spolverare il bordo esterno con POLVERE DI NEVE EXTRA.



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!