

OVOCREM - Torta crema di limone

Pasta frolla

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

Ripieno allo yogurt

JOGOSOFT	500 g
Acqua	250 g
Olio di Semi	200 g
Totale Ripieno allo yogurt	950 g

Crema di copertura

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Totale Crema di copertura	1.000 g

Granella di frolla alla nocciola

VALBELLA SOFT	700 g
Burro	200 g
Totale Granella di frolla alla nocciola	900 g

Lavorazione:

Pasta frolla: Impastare il tutto a frolla. Stendere all'altezza di 3mm all'interno di uno stampo per torte in teglia.

Ripieno allo yogurt: Mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min. circa, colare sulla base di frolla con sac à poche a strisce alternando con KIDDY FRUIT LIMONE

Crema di copertura: Mescolare il tutto in planetaria con frusta, a media velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Colare la crema ottenuta sopra la base di frolla finita con le strisce alternate.



Granella di frolla alla nocciola: Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola, fino ad ottenere un composto granuloso; cospargere leggermente sulla superficie della crema di copertura.

Cottura: 180°C per 45 min.ca. Rotor 160°C

Quando fredda ultimare con BELNAP NEUTRA e decorare a piacere.

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