

JOGOSOFT - After Eight

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	400 g
Olio di Semi	400 g
Sciroppo alla menta per granite	150 g
Uova	100 g
Totale	2.050 g

Farcitura alla menta

MAGIC FONDANT	1.000 g
Olio di palma	100 g
Aroma menta	0 g
Totale Farcitura alla menta	1.100 g

Glassatura al cioccolato

SAN FELIPE P5005	0 g
Totale Glassatura al cioccolato	0 g

Lavorazione:

Mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a forte velocità per tre minuti. (Aroma Menta q.b.)

Colare in stampo unto.

Cottura: 180°C per 35 minuti circa (350 g). Rotor 160°.

Farcitura alla menta:

Intiepidire MAGIC FONDANT, incorporare l'olio e l'aroma continuando a mescolare sino ad ottenere una crema liscia.

Quando fredda, tagliare in tre strati e farcire con Farcitura alla menta.

Farcire la torta e glassare con copertura di cioccolato SAN FELIPE temperato. (quantitativo in base al numero dei pezzi da glassare)

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