

MANDELSOFT - Oriente

Base alle mandorle

MANDELSOFT	1.000 g
Burro fuso	500 g
Uova	500 g
Totale Base alle mandorle	2.000 g

Ripieno al riso

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Totale Ripieno al riso	1.000 g

Aggiungere mescolando lentamente

RISOLATTE	1.000 g
Panna liquida	100 g
Totale Aggiungere mescolando lentamente	1.100 g

Lavorazione:

Preparare la base alle mandorle, mescolando gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Preparare quindi il ripieno al riso, mescolando OVOCREM con l'acqua, ed incorporando delicatamente RISOLATTE, panna liquida e a piacere 50 g di Liquore Cointreau.

Colare su cerchio di acciaio altezza 4 cm la base alle mandorle per 1 cm di altezza, coprire poi con il ripieno al riso.

Cuocere a 180°C per 40 min. ca. (Rotor 160°) quindi decorare a piacere con zucchero a velo e una guarnizione centrale di DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA ROSSA

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 il relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com