

MANDELSOFT - Sorpresa fondente

Frolla alle mandorle

MANDELSOFT	700 g
Farina	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Frolla alle mandorle	1.550 g

Ripieno al cioccolato

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
SAN FELIPE P5005	400 g
Olio di Semi	40 g
Totale Ripieno al cioccolato	1.440 g

Lavorazione:

Preparare la frolla alle mandorle: impastare gli ingredienti sino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciar riposare in frigo

Preparare il ripieno al cioccolato: mescolare OVOCREM ed acqua sino ad ottenere una crema liscia. Sciogliere SAN FELIPE con l'olio di semi, quindi incorporarlo alla crema. Foderare degli stampi a mezza sfera con frolla alle mandorle quindi riempire con la crema al cioccolato e cuocere a 180°C per ca. 30 minuti circa. Rotor 160°. Decorare poi a piacere con POLVERE NEVE EXTRA

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