

JOGOSOFT e CHIA BROT - Torta morbida CHIASOFT

KOMPLET CHIA BROT 40

Impasto 1

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	550 g
CHIA BROT 40	100 g
Totale Impasto 1	2.050 g

Farcitura

DELIFRUIT XTRA MELA pezzi grossi	1.000 g
CHIA BROT 40	50 g
Totale Farcitura	1.050 g

Lavorazione:

Impasto 1: Mescolare CHIA BROT ed acqua e lasciar riposare per 30 min, aggiungere i restanti ingredienti e mescolare il tutto in planetaria con frusta per 3 minuti a media velocità.

Farcitura: Mescolare TRADITION MELA e CHIA BROT, lasciar riposare per 30 min.

Composizione:

Colare 370 g di impasto base in uno STAMPO ROTONDO (diam.17cm) KOM5018.

Decorare disponendo a fantasia la Farcitura nell'ordine di 130 g.

Cottura: 180° C per 40 minuti circa. Quando fredda gelatinare. Spolverare i bordi con POLVERE DI NEVE EXTRA.

Semi di Chia contenuti in ricetta: 0,7% ca.

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