

FROLLA MIX - Crostata al Limone

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro/Margarina	400 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.550 g

Farcitura al Limone

KIDDY FRUIT LIMONE	800 g
Uova	100 g
Zucchero a velo	100 g
BELNAP NEUTRAL	0 g
Totale Farcitura al Limone	1.000 g

Lavorazione:

Base frolla:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto e foderare una teglia con bordo altezza 3 cm.

Farcitura al limone:

Mescolare il tutto e colare all'interno della teglia precedentemente foderata di pasta frolla.

Cottura 180° C per 25 min. ca. Rotor 160°.

Quando fredda, gelatinare con BELNAP NEUTRA.

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