

OVOCREM - Torta al mascarpone

OVOCREM	400 g
Mascarpone	500 g
Acqua	600 g
Totale	1.500 g

Lavorazione:

Mescolare OVOCREM con acqua fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, aggiungere poi il mascarpone mescolando lentamente. Su fondo di frolla, stendere uno strato di DELIFRUIT CLASSIC FRAGOLA. Colare poi la crema arrivando a un terzo dal bordo.

Cottura: 190°C per 30 minuti circa. Rotor 170°C

Una volta raffreddata, gelatinare con BELNAP o GELOMAT. Decorare con mandorle affettate o pistacchi tritati.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com