

OVOCREM - Torta panna e zabaione

fondo

BLACK SOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Uova intere	400 g
Acqua	150 g
Totale fondo	1.950 g

Crema alla panna

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
Panna fresca	450 g
Totale Crema alla panna	1.950 g

Crema allo zabaione

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
PASTA ZABAIONE	150 g
Totale Crema allo zabaione	1.150 g

Lavorazione:

Fondo

Mescolare a forte velocità per 3 ' quindi versare su teglia 60x40. Coprire con uno strato di crema alla panna.

Crema alla panna

Mescolare OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia poi incorporare la panna. Farcire poi con crema allo zabaione.

Crema allo zabaione

Mescolare OVOCREM ed acqua fino ad ottenere una crema liscia quindi incorporare la pasta zabaione.



Con un sac a poche fare dei spuntoni distribuiti su tutta la superficie.

Cottura a 180°C per 40-45 min. ca. - Rotor 160°C

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