

FROLLA MIX - Charlotte di mele e lamponi

Base frolla

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

Farcitura

DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	1.000 g
DELIFRUIT XTRA MELA pezzi grossi	300 g
Uvetta sultanina	200 g
Totale Farcitura	1.500 g

Lavorazione:

Foderare uno stampo con un disco di frolla dello spessore di 4 mm e bucare il fondo.

Miscelare: TRADITION MELA, DELIFRUIT LAMPONE, Uvetta sultanina

Riempire lo stampo precedentemente foderato con la pasta frolla. Livellare e ricoprire con un altro strato di frolla coprendo bene il tutto, bucare con buca-sfoglia e spennellare con uova.

Cottura: 200°C per 30 minuti ca. Rotor 180°. Decorare a piacere.

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