

VALBELLA SOFT - Ostrega

Base frolla alla nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Burro	200 g
Uova intere	100 g
Totale Base frolla alla nocciola	1.300 g

Briciole alla grappa

BLACK SOFT	1.000 g
Burro	400 g
PRONTOPERSIPAN Linea +	400 g
Farina di grano tenero	300 g
Grappa	150 g
Totale Briciole alla grappa	2.250 g

Lavorazione:

Frolla alle nocciole:

Impastare tutto assieme fino ad ottenere un impasto omogeneo. Foderare il fondo di stampi precedentemente unti.

Briciole alla grappa:

Impastare tutto assieme, quindi passare al setaccio con maglie larghe. Conservare in frigo.

Sul fondo di frolla alla nocciola spalmare uno strato di DELIFRUIT PERA o PESCA badando di lasciare uno spazio dal bordo. Coprire con le briciole alla grappa, cominciando dal bordo e poi coprire tutta la superficie.

Cottura: 200°C per 35 minuti circa. Rotor 180°.

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