

VALBELLA SOFT - Sbrisolona alla nocciola

Base frolla

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

Granella di frolla

VALBELLA SOFT	800 g
Farina debole 180W	500 g
Burro	450 g
Totale Granella di frolla	1.750 g

Lavorazione:

Pasta frolla:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla.

Granelle di frolla:

miscelare il tutto in planetaria con foglia fino ad ottenere una granella omogenea

Distribuire la granella sopra la base di frolla stesa all'altezza di mm 5, in precedenza farcita con crema nocciola.

Cottura:

180°C per 20 minuti circa. Rotor 160°.

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