

JOGOSOFT - Torta di pinoli

Base frolla

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

Farcitura

CREMOLAIT	275 g
Latte	1.000 g
Totale Farcitura	1.275 g

Impasto allo yogurt e vaniglia

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	250 g
Olio di Semi	600 g
Uova	300 g
MAURITIUS VANIGLIA	15 g
Totale Impasto allo yogurt e vaniglia	2.165 g

Lavorazione:

Base frolla: Impastare il tutto

Farcitura: Sbattere il tutto

Impasto allo yogurt e vaniglia:

Mescolare il tutto a media velocità per 5 min. ca. con spatola.

Stendere 200 g di pasta frolla su stampo diametro 18.

Colare la farcitura 150 g.

Coprire con 250 g di impasto JOGOSOFT e decorare con pinoli.

Cottura: 175°C per 30 min. ca. Rotor 155°.

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