

# JOGOSOFT - Mini Tiramisù

## Frolla al caffè

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| JOGOSOFT                      | 1.000 g        |
| Farina debole tipo "0"        | 300 g          |
| Burro                         | 400 g          |
| Uova                          | 150 g          |
| COMPOUND MOCCA                | 100 g          |
| <b>Totale Frolla al caffè</b> | <b>1.950 g</b> |

## Crema al mascarpone

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| OVOCREM                           | 600 g          |
| Acqua                             | 900 g          |
| Mascarpone                        | 750 g          |
| <b>Totale Crema al mascarpone</b> | <b>2.250 g</b> |

## Gelatina neutra

|                               |                |
|-------------------------------|----------------|
| BELNAP NEUTRAL                | 1.000 g        |
| Acqua                         | 400 g          |
| <b>Totale Gelatina neutra</b> | <b>1.400 g</b> |

## Lavorazione:

Frolla al caffè: impastare tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

Crema al mascarpone: sciogliere in planetaria con frusta a bassa velocità mascarpone nell'acqua, incorporarvi OVOCREM e continuare a mescolare fino ad ottenere una crema liscia e omogenea.

Gelatina neutra: Miscelare e portare ad ebollizione

Composizione: stendere uno strato di frolla al caffè in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema al mascarpone livellandola.

Cottura: 180°C per 40 minuti circa. Rotor 160°.

Glassare quando fredda con la gelatina neutra, spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA e cacao



amaro.

Porzionare a piacere.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare precisamente il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso.

*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com