

JOGOSOFT - Tricolore

Cake alla menta

JOGOSOFT	500 g
Acqua	200 g
Olio di Semi	200 g
Sciroppo alla menta per granite	75 g
Uova	50 g
Totale Cake alla menta	1.025 g

Crema al Philadelphia

CHEESE CAKE MIX	450 g
Latte	675 g
Panna fresca	225 g
Formaggio tipo Philadelphia	450 g
Uova	300 g
Totale Crema al Philadelphia	2.100 g

Gelatina al mirtillo

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO	500 g
Totale Gelatina al mirtillo	1.500 g

Lavorazione:

Cake alla menta: mescolare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema al Philadelphia: mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Composizione: colare l'impasto cake alla menta in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180°C per 10 minuti.

Colare poi a griglia **DELIFRUIT MIRTILLO**, ed ultimare con crema al Philadelphia livellandola.
Cottura: 180°C per 45 minuti circa. Rotor 160°.



Glassare quando fredda con la Gelatina al mirtillo e decorare a piacere.
Glassa al mirtillo: mescolare gli ingredienti portando ad ebollizione.

Tagliare in tranci della dimensione voluta.

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