

JOGOSOFT - Cremino

Frolla al pistacchio: per più teglie

JOGOSOFT	1.000 g
Farina	300 g
Burro	400 g
Pasta Pistacchio pura	100 g
Pistacchi tritati	100 g
Uova	200 g
Totale Frolla al pistacchio: per più teglie	2.100 g

Crema al cioccolato bianco: per una teglia

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
CABO BLANCO W5009	400 g
Olio di Semi	40 g
Totale Crema al cioccolato bianco: per una teglia	1.440 g

Crema al cioccolato fondente

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
SAN FELIPE P9005	400 g
Olio di Semi	40 g
Totale Crema al cioccolato fondente	1.440 g

Glassa al pistacchio: per una teglia

DECORGEL Plus BIANCO	750 g
CABO BLANCO W5009	300 g
Olio di Semi	30 g
Pasta Pistacchio pura	100 g
SANATINE	75 g
Zucchero	150 g
Acqua	150 g
Totale Glassa al pistacchio: per una teglia	1.555 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

JOGOSOFT - Cremino

Lavorazione:

Frolla al pistacchio: impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

Crema al cioccolato bianco: mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi CABO BLANCO e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

Crema al cioccolato fondente: mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi SAN FELIPE e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

Glassa al Pistacchio: sciogliere il CABO BLANCO ed incorporarlo al DECORGEL BIANCO aggiungendo poi la pasta pistacchio. A parte mescolare zucchero, SANATINE ed acqua e portare ad ebollizione. Incorporarvi poi DECORGEL continuando a mescolare fino ad ottenere una glassa omogenea. Correggere il colore con un po di colorante verde.

Composizione: stendere uno strato di frolla al pistacchio in TEGLIA DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno all'altezza di 3 mm, colarvi la crema al cioccolato bianco livellandola e poi la crema al cioccolato fondente livellandola a sua volta.

Cottura: 190°C per 35 min ca. Rotor 170°.

Glassare con Glassa al pistacchio e decorare a piacere.

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



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com