

BLACK SOFT - Sinfonia

Cake al cacao

BLACK SOFT	500 g
Burro	250 g
Uova	250 g
Totale Cake al cacao	1.000 g

Crema allo yogurt

OVOCREM	750 g
Acqua	900 g
Yogurt naturale	750 g
Totale Crema allo yogurt	2.400 g

Gelatina al lampone

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	500 g
Totale Gelatina al lampone	1.500 g

Lavorazione:

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

Crema allo yogurt: mescolare gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi lo yogurt fino ad ottenere un composto omogeneo.

Composizione: colare l'impasto cake al cacao in TEGLIA DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno, precuocere alla temperatura di 180°C per 10 minuti. Rotor 160°.

Colare poi a griglia DELIFRUIT LAMPONE, colarvi quindi la crema allo yogurt livellandola.

Cottura: 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°.

Quando fredda completare con Gelatina al lampone e decorare a piacere.

Gelatina al lampone: portare ad ebollizione BELNAP NEUTRA ed aggiungervi DELIFRUIT



LAMPONE.

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