

BLACK SOFT - Banana ciok

Frolla al cacao: per più teglie

BLACK SOFT	1.000 g
Farina debole tipo "0"	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g
OROBIANCO	10 g

Totale Frolla al cacao: per più teglie 2.310 g

Crema alla banana: per una teglia

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Banane Frullate	600 g
Limoncello	100 g

Totale Crema alla banana: per una teglia 1.700 g

Crema al cioccolato: per una teglia

OVOCREM	300 g
Acqua	450 g
SAN FELIPE P5009	300 g
Olio di arachidi	30 g

Totale Crema al cioccolato: per una teglia 1.080 g

Glassa al limone: per una teglia

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
KIDDY FRUIT LIMONE	800 g

Totale Glassa al limone: per una teglia 1.800 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego

FROLLA AL CACAO: impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

CREMA ALLA BANANA: mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi le banane frullate e il limoncello fino ad ottenere un composto omogeneo.



CREMA AL CIOCCOLATO: 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 LIMONE: portare ad ebollizione BELNAP ed aggiungervi poi KIDDY FRUIT LEMON.

COMPOSIZIONE: stendere uno strato di frolla al cacao in TEGLIA DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno all'altezza di 5mm, colarvi la crema alla banana livellandola e poi la crema al cioccolato livellandola a sua volta.

Cottura: 180°C per 35 min. ca. Rotor 160°.

Glassare poi con glassa al limone 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