

MANDELSOFT - Le carotine

Frolla alle mandorle

MANDELSOFT	700 g
Farina di grano tenero	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Frolla alle mandorle	1.550 g

Savarin - crema alle carote

OVOCREM	400 g
Succo di carote	600 g
Totale Savarin - crema alle carote	1.000 g

Gelatina neutra

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
Acqua	400 g
Totale Gelatina neutra	1.400 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego

FROLLA ALLE MANDORLE: impastare MANDELSOFT e burro, aggiungervi poi le uova ed in ultimo la farina mescolando brevemente. stendere la frolla alle mandorle all'altezza di 4 mm. decopare con taglia pasta ovale. Depositare su carta da forno. Cottura: 200°C per 12 minuti ca. Rotor 180°.

SAVARIN - CREMA ALLE CAROTE: mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. colare la crema alle carote in stampi savarin in silicone fino ai 2/3 degli stessi. cottura: 200°C per 12 min. ca. Rotor 180°. Prima di sformare, raffreddare bene.

GELATINA NEUTRA: miscelare e portare ad ebollizione.

COMPOSIZIONE: su ovali di frolla alle mandorle stendere uno strato sottile di CREME PIKFEIN CARAMEL, adagiarvi il SAVARIN ALLE CAROTE e riempier il foro centrale con DELIFRUT LAMPONE.



Gelarinare con gelatina neutra 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