

GLUTEN FREE CAKE - Creme Tarte

KOMPLET GLUTEN FREE CAKE

Dischi di frolla alla nocciola	0 g
GLUTEN FREE CAKE	900 g
Farina di nocciole	100 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g
Crema al burro	0 g
MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro	1.000 g
Alcolato 70%	50 g
Colorante giallo	0 g
Totale	3.700 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C. Stendere all'altezza di 3 mm e decappare con tagliapasta diametro 9 cm.

Cottura: Forno statico 200°C per 15 minuti circa - Rotor 185°C.

Crema al burro

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi il MAGIC FONDANT e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato e il colorante montando per un ulteriore minuto.

Composizione

Su disco di frolla alla nocciola formare degli spuntoni con la crema al burro. Continuare alternando fino ad un totale di 3 dischi di frolla.

Decorare a piacere.

Conservare a +4°C

È possibile aggiungere una farcitura di DELIFRUIT CLASSIC gusto a scelta posizionandolo al centro del disco di frolla.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com