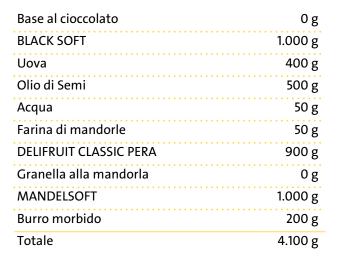
La qualità piace!

BLACK SOFT - Torta pere e streusel

KOMPLET BLACK SOFT



Lavorazione:

Base al cioccolato

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min circa, sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Granella alla mandorla

Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso. Composizione: Colare in tortiera unta la base al cioccolato all'altezza di 2 cm. Guarnire con DELIFR UIT XTRA PERA 10/10.

Ricoprire con la granella alle mandorle (circa 2 cm) e decorare con noci spezzate.

Cottura: Statico 190°C per 35 min circa. Rotor 175°C.



