

BLACK SOFT - Torta pere e streusel

KOMPLET BLACK SOFT

Base al cioccolato	0 g
BLACK SOFT	1.000 g
Uova	400 g
Olio di Semi	500 g
Acqua	50 g
Farina di mandorle	50 g
DELIFRUIT CLASSIC PERA	900 g
Granella alla mandorla	0 g
MANDELSOFT	1.000 g
Burro morbido	200 g
Totale	4.100 g

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 DELIFRUIT 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.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com