

OVOCREM - Crostata alla zucca

OVOCREM	500 g
Purea di zucca cotta	400 g
Acqua	400 g
Panna fresca	200 g
Cannella in polvere	0 g
Totale	1.500 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla, colare la crema ottenuta.

Cottura: Statico 195°C per 30 minuti circa. Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com