

JOGOSOFT - Torta zenzero e cioccolato

KOMPLET JOGOSOFT
Base allo zenzero

JOGOSOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Acqua	350 g
Zenzero in polvere	30 g
Zenzero candito	100 g
Totale Base allo zenzero	1.880 g

Ripieno al cioccolato

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
SAN FELIPE P5005	400 g
Olio di Semi	40 g
Totale Ripieno al cioccolato	1.440 g

Lavorazione:
Base allo zenzero

Mescolare tutti gli ingredienti ad esclusione dello zenzero candito per 3 min. quindi aggiungerlo in ultimo e mescolare brevemente.

Ripieno al cioccolato

Mescolare Ovocrem e acqua fino ad ottenere una crema liscia incorporare poi SAN FELIPE e Olio di semi precedentemente sciolti assieme.

Composizione

Su cerchio unto fare uno strato alto 1 cm ca. di base allo zenzero, poi ripassare i bordi con lo stesso impasto, quindi al centro colare il ripieno al cioccolato.

Cottura: 180°C per 35 min. Rotor 160°.

Quando fredda decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com