

MANDELSOFT - Crostata al melone fresco

Frolla alle mandorle

MANDELSOFT	700 g
Farina debole	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Frolla alle mandorle	1.550 g

crema

CREME DANI CL	350 g
Acqua	1.000 g
Totale crema	1.350 g

Gelatina

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
Batida de Coco	300 g
Totale Gelatina	1.300 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego:

Impastare Mandelsoft e burro, aggiungervi poi le uova ed in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm. Foderare un cerchio h 4 fino alla sua metà quindi colare la crema. Per la crema sbattere bene Creme Dani con acqua fino ad ottenere una crema liscia. Con il sac a poche mettere uno strato di crema h 1 cm quindi con altro sac a poche mettere della Kiddy gusto Softy quindi coprire con del melone fresco a fettine.

Cottura: 200°C per 35 min. ca. Rotor 180°.

Per la Gelatina, portare ad ebollizione Belnap e batida de coco e quindi spennellare la superficie delle torte, decorare poi a piacere.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture



indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com