

JOGOSOFT - Torta Cioccolato, cioccolato bianco e frutta di stagione

KOMPLET JOGOSOFT

Base al cioccolato

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	300 g
SAN FELIPE P5005	200 g
Uova	100 g
Totale Base al cioccolato	1.600 g

Ripieno

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Olio di Semi	40 g
CABO BLANCO W5009	400 g
Totale Ripieno	1.440 g

Lavorazione:

Base al cioccolato

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere un impasto tipo frolla. Far raffreddare 30 min. ca in frigorifero. Quindi foderare un cerchio di acciaio fino a metà altezza.

Versare il ripieno: miscelare OVOCREM con l'acqua ed infine aggiungere CABO BLANCO sciolto. (400 g con 40 g di olio di semi).

Cottura: 190°C per 30 min. ca. Rotor 170°.

Decorare con DELIFRUIT CLASSICI CILIEGIA ROSSA, lamponi freschi o mirtilli freschi da gelatinare con BELNAP NEUTRA.

Le torte possono essere spolverate sui bordi con POLVERE DI NEVE EXTRA o decorate con panna montata.

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