

JOGOSOFT - Torta fresco d'estate

base

JOGOSOFT	500 g
Acqua	250 g
Olio di Semi	200 g
Totale base	950 g

Farcitura

CREMOLAIT	300 g
Latte	1.000 g
Panna montata	500 g
FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g
Totale Farcitura	2.200 g

Gelatina al lampone

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
Acqua	500 g
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	300 g
Totale Gelatina al lampone	1.800 g

Lavorazione:

Base: mescolare a forte velocità per 3 minuti quindi stendere con sac a poche su stampo 60 x 20, lisciare poi la superficie. Cottura: 180°C per 30 min. ca. Rotor 160°.

Farcitura: mescolare CREMOLAIT e latte con una frusta fino ad ottenere una crema liscia quindi, sciogliere il Fond neutro nell'acqua e incorporare il composto alla crema pronta, infine aggiungere la panna montata in due volte fino ad ottenere un composto omogeneo.

NB: si consiglia di avere la panna già montata prima di sciogliere il Fond per evitare che lo stesso si addensi prima.

Coprire con questa farcitura la base precotta, lasciata nello stampo e pareggiare la crema al fine di ottenere una superficie liscia. Abbattere la torta.



Gelatina al lampone: mescolare BELNAP e acqua e portare in ebollizione, aggiungere alla gelatina ottenuta DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE.

Decorare poi a piacere e tagliare della dimensione voluta.

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!

