

BLACK SOFT - Tronchetto di Natale al cioccolato e fichi

KOMPLET BLACK SOFT

Biscuit al cioccolato

BLACK SOFT	1.000 g
Burro	400 g
Uova	400 g
Acqua	200 g
Totale Biscuit al cioccolato	2.000 g

Ripieno al cioccolato

FOND CHOCOLATE	200 g
Acqua	200 g
Panna montata non zuccherata	1.000 g
Totale Ripieno al cioccolato	1.400 g

Ripieno ai fichi

FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g
Fichi caramellati frullati	300 g
Panna montata non zuccherata	1.000 g
Totale Ripieno ai fichi	1.700 g

Lavorazione:

Biscuit al cioccolato:
mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità. Stendere su carta da forno all'altezza di 4 mm di spessore. Cottura: 240°C per 6 minuti circa. Rotor 220°.

Ripieno al cioccolato
Sciogliere assieme FOND CIOCCOLATO e acqua ed incorporare alla panna montata non zuccherata.

Ripieno ai fichi
Sciogliere bene assieme FOND NEUTRO e acqua ed incorporare i fichi caramellati frullati e la panna montata non zuccherata.



Specchiatura

Portare ad ebollizione acqua e BELNAP, aggiungervi DECORCEL GLAMOUR e q.b. di colorante rosso.

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