

VALBELLA SOFT - Autunno

Frolla alle nocciole

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina tipo "0"	250 g
Burro	300 g
Uova intere	100 g
Pasta di Nocciole pura	50 g
Totale Frolla alle nocciole	1.700 g

Copertura

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna liquida	400 g
Panna liquida	0 g
Totale Copertura	1.400 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ad ottenere una pasta omogenea. Stendere la pasta a 5 mm quindi foderare uno stampo unto. Sul fondo mettere una strato di crema di marroni e dei marron Glaces sbriciolati.

Copertura: mescolare OVOCREM con acqua e quindi incorporare la panna fresca. Versare poi negli stampi.

Cottura: 190°C per 35/40 minuti circa. Rotor 170°. Decorare poi a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com