

FROLLA MIX - Torta pannacotta

base

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova intere	150 g
Totale base	1.550 g

Ripieno

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna liquida	400 g
Totale Ripieno	1.400 g

Lavorazione:

Mescolare tutto insieme fino ad ottenere una crema liscia.

Foderare uno stampo con di frolla a 5 mm quindi colare il ripieno con sac à poche, farcire a spuntoni con DELIFRUIT CLASSIC frutti di bosco o altro gusto a piacere.

Cuocere a 180 °C per 40-45minuti circa. Rotor 160°.

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