

OVOCREM - Cremino

base

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	500 g
Pasta Pistacchio pura	100 g
Pistacchi tritati	200 g
Totale base	2.200 g

Crema al cioccolato bianco

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
Totale Crema al cioccolato bianco	1.500 g

Incorporare alla farcitura:

CABO BLANCO W5005	300 g
Olio di arachidi	30 g
Totale Incorporare alla farcitura:	330 g

Ripieno al cioccolato

OVOCREM	600 g
Acqua	900 g
Totale Ripieno al cioccolato	1.500 g

Incorporare infine:

SAN FELIPE P5005	300 g
Olio di arachidi	30 g
Totale Incorporare infine:	330 g

Lavorazione:

Base: mescolare a forte velocità per 3 minuti quindi stendere il composto su teglia 60x40 e coprire con crema al cioccolato bianco.

Crema al cioccolato bianco: mescolare OVOCREM con acqua fino ad ottenere una crema liscia ed incorporare CABO BLANCO ed olio di arachide. Sciogliere assieme prima di incorporare all'Ovocrem e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Coprire con la crema al cioccolato bianco e la crema al cioccolato fondente e cuocere a 180°C per 45 minuti ca. Rotor 160°C



Ripieno al cioccolato fondente: mescolare OVOCREM con acqua fino ad ottenere una crema liscia quindi incorporare SAN FELIPE ed olio d'arachide sciolti assieme prima di essere incorporati all'Ovocrem. Mescolare fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea quindi versare sulla base pistacchio. Far riposare 10 minuti e coprire la crema al cioccolato con la crema al cioccolato bianco.

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