

OVOCREM - Torta crema di riso

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova intere	150 g
Totale Base frolla	1.550 g

Crema al riso

Acqua	500 g
CREME DANI CL	250 g
RISOLATTE	750 g
Totale Crema al riso	1.500 g

Ripieno allo yogurt

JOGOSOFT	500 g
Acqua	250 g
Olio di Semi	200 g
KIDDY SCURA	100 g
Totale Ripieno allo yogurt	1.050 g

Copertura

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Totale Copertura	1.000 g

Granella di frolla

VALBELLA SOFT	700 g
Burro	200 g
Totale Granella di frolla	900 g

Lavorazione:

Frolla: impastare il tutto a frolla. Stendere all'altezza di 3mm all'interno di uno stampo per torte in teglia.

Crema al riso: mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, aggiungere RISOLATTE mescolando brevemente.

Ripieno allo yogurt: mescolare tutti gli ingredienti con spatola alla media velocità per 3 min. circa, colare sulla base di frolla con sac a poche a strisce alternando con la crema di riso.



Copertura di crema: mescolare il tutto in planetaria con frusta, a media velocità fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Colare la crema ottenuta sopra la base di frolla finita con le strisce alternate.

Granella di frolla: mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola, fino ad ottenere un composto granuloso; cospargere leggermente sulla superficie della crema di copertura.

Cottura: 180°C per 45 min.ca. - Rotor 160°C

Quando fredda ultimare con BELNAP NEUTRA e decorare a piacere.

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!

