

BLACK SOFT - Nero a metà --- Mignon a lunga durata

Base al cioccolato

BLACK SOFT	500 g
Burro fuso	200 g
Uova intere	200 g
SAN FELIPE P5005	125 g
Totale Base al cioccolato	1.025 g

Ripieno al limone

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Totale Ripieno al limone	1.000 g

Aggiungere:

KIDDY FRUIT LIMONE	300 g
Panna fresca	100 g
Totale Aggiungere:	400 g

Ripieno al mascarpone

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Totale Ripieno al mascarpone	1.000 g

Incorporare infine:

Mascarpone	500 g
Totale Incorporare infine:	500 g

Gelatinare con

BELNAP NEUTRAL	0 g
Totale Gelatinare con	0 g

Decorazione

DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO	500 g
BELNAP NEUTRAL	500 g
Totale Decorazione	1.000 g



La qualità piace!



BLACK SOFT - Nero a metà --- Mignon a lunga durata

Lavorazione:

Base al cioccolato: Mescolare BLACK SOFT, burro e uova assieme quindi aggiungere il cioccolato sciolto amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un impasto liscio, colare in teglia DOLCI AL TAGLIO e cuocere per 10 min. a 190°C. Rotor 170°.

Ripieno al limone:

Mescolare OVOCREM ed acqua assieme fino a formare una crema liscia quindi incorporare KIDDY FRUIT LIMONE e panna fresca liquida; rendere il tutto omogeneo quindi con sac a poche riempire con uno strato h 1 cm.

Ripieno al mascarpone:

Mescolare OVOCREM ed acqua assieme fino a formare una crema liscia quindi incorporare mascarpone fresco; sbattere bene fino ad ottenere una crema liscia quindi formare la crema al limone uno strato con sac a poche h 1 cm.

Composizione:

Una volta cotta la base al cioccolato, versare uno strato di ripieno al limone, successivamente ripieno al mascarpone.

Cottura: 190° C per 25 min. ca. Rotor 170°. Quando freddo gelatinare con BELNAP NEUTRA quindi versare la Decorazione;

Decorazione:

Mescolare DELIFRUIT CLASSIC MIRTILLO e BELNAP NEUTRA portare ad ebollizione, quindi versare sulla torta.

Una volta fredda decorare a piacere.



N.B. La qualità 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