

MANDELSoft - Oriente ---

Mignon a lunga durata

Base alle mandorle

MANDELSoft	500 g
Burro fuso	250 g
Uova	250 g
Totale Base alle mandorle	1.000 g

Ripieno al riso

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

Aggiungere mescolando lentamente

RISOLATTE	1.500 g
Panna liquida	100 g
Liquore cointreau	50 g
Totale Aggiungere mescolando lentamente	1.650 g

Gelatina all'arancia

BELNAP NEUTRAL	1.000 g
DELIFRUIT DAILY ARANCIA	500 g
Totale Gelatina all'arancia	1.500 g

Lavorazione:

Preparare la Base alle mandorle, mescolando gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Colare in stampo DOLCI AL TAGLIO e cuocere per 15 min. a 180°C. Rotor 160°.

Ripieno al riso:

Mescolare OVOCREM ed acqua sino ad ottenere un composto omogeneo quindi aggiungere RISOLATTE, panna liquida e Liquore Cointreau.



Composizione:

Una volta cotta la base alle mandorle, formare una griglia con DELIFRUIT DAILY ARANCIA, Coprire poi con il ripieno al riso.

Cottura: a 180°C per 25 min. ca.

Quando fredda gelatinare con:

Gelatina all'arancia:

Miscelare BELNAP NEUTRA e DELIFRUIT DAILY ARANCIA e portare ad ebollizione.

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 il relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com