

BLACK SOFT - Risociok

Frolla al cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Farina debole tipo "0"	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g
Totale Frolla al cacao	2.300 g

Ripieno al riso

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
RISOLATTE	1.500 g
Panna liquida	100 g
Liquore cointreau	50 g
Totale Ripieno al riso	2.650 g

Copertura croccante

FLORENTA	500 g
Rice Crispies	200 g
Totale Copertura croccante	700 g

Lavorazione:

Frolla al cacao:

Impastare tutti gli ingredienti assieme.

Ripieno al riso:

Mescolare bene OVOCREM ed acqua quindi aggiungere RISOLATTE, panna liquida e Liquore Cointreau.

Incorporare bene tutto assieme fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Su cerchio porre fondo di frolla al cioccolato quindi colare il ripieno di riso.

Cottura: 190°C per 30 – 35 minuti ca. Rotor 170°.

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.



Nel frattempo preparare:

Copertura di riso soffiato:

Mescolare FLORENTA e Rice Crispies. Cottura: a parte su cerchio a 200°C per 10 min. ca.

Composizione:

Una volta fredda ricoprire con disco di copertura di riso soffiato, decorare a piacere.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com