

JOGOSOFT - Crostata pere e yogurt

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.450 g

Farcitura

DELIFRUIT CLASSIC PERA	1.000 g
Totale Farcitura	1.000 g

Copertura

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	600 g
Acqua	250 g
Uova	300 g
PALERMO LIMONE	15 g
Totale Copertura	2.165 g

Lavorazione:

Base Frolla: Mescolare il tutto in planetaria con spatola ad bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Copertura: Mescolare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un composto omogeneo.

Composizione: Stendere uno strato altezza di 3 mm di base frolla foderandovi uno stampo all'altezza di 2 cm, depositarvi uno strato sottile di DELIFRUIT PERA e completare con copertura morbida all'altezza di 0,5 cm.

Spolverare con FLORENTA

Cottura: 190°C per 35 minuti circa. Rotor 170°.

Quando fredda spolverare con DOLCEDEKOR o POLVERE DI NEVE EXTRA.



Decorare a piacere.

NOTA: La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture/coperture indicate in ricetta. Pertanto il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso indicato è solo a titolo informativo.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com