

GOURMET CHEESECAKE -

Cheesecake bicolore

Cake al cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
Totale Cake al cacao	1.800 g

Impasto base

GOURMET CHEESECAKE	550 g
Ricotta	800 g
Olio di Semi	100 g
Uova	200 g
Acqua	550 g
Totale Impasto base	2.200 g

Impasto al cioccolato

GOURMET CHEESECAKE	500 g
Ricotta	700 g
Olio di Semi	80 g
Uova	170 g
Acqua	450 g
KIDDY CHOCO SOFTY	300 g
Totale Impasto al cioccolato	2.200 g

Lavorazione:

Seguire le stesse modalità per i tre impasti (cake al cacao - impasto base e impasto al cioccolato).

Mescolare il tutto in planetaria con frusta alla media velocità per tre minuti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Composizione:

Colare Cake al cacao in anelli d'acciaio imburattati diam. 18. Precuocere a 200°C per 10 min. ca. Ricetta per 6 stampi.



Alternare (x 3 volte) i due impasti cioccolato e base, depositandoli al centro dell'anello in acciaio. Cottura: 190°C per 55 min. ca. - Rotor 170°C

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!



info@komplet.com
www.komplet.com