

OVOCREM - Flan alla panna

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna fresca	500 g
Totale	1.500 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM con acqua fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, aggiungere poi la panna mescolando per un ulteriore minuto. In tortiera foderata di pasta frolla, colare la crema arrivando a un terzo dal bordo.

Cottura: 180°- 190°C per 30-40 minuti circa. Rotor 160°-170°C

Quando fredda, gelatinare con BELNAP NEUTRA, decorare con DELIFRUIT FRUTTI DI BOSCO e spolverare con DOLCE DEKOR.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com