

OVOCREM - Bavarese al forno

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Panna fresca	500 g
Totale	1.500 g
crema	
CREME DANI CL	350 g
Acqua	1.000 g
Totale crema	1.350 g

Lavorazione:

Ricetta Crema: Mescolare CREME DANI e acqua in planetaria con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM con acqua fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, aggiungere poi la panna e g. 500 di crema 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°

Quando fredda, decorare con DELIFRUIT PESCA e spolverare con DOLCE DEKOR.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com