

FROLLA MIX - Crostatine Arcobaleno

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.550 g

Farcitura

KIDDY NOISETTE FORNO	200 g
KIDDY COVER ARANCIO	400 g
Totale Farcitura	600 g

Decorazione

DOLCEDEKOR	120 g
Totale Decorazione	120 g

Lavorazione:

Ricetta per 4 torte

Base Frolla: Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm.

Intagliare 2 dischi per torta: uno di diam. esterno 18 cm ed uno ad anello diam. esterno 18 cm. foro centrale 10 cm. Depositare su carta da forno.

Cottura: 200°C per 13 minuti circa. Rotor 180°.

Montaggio:

Su disco di frolla (senza foro) formare con sac à poche un anello sul perimetro con KIDDY NOISETTE. Colare al centro KIDDY COVER (gusto a scelta) all'altezza di 2-3 mm. Sovrapporre il disco di frolla con il foro precedentemente spolverato in superficie con DOLCEDEKOR.

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