

KIDDY COVER - FIAMME vari gusti

Base frolla

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

Farcitura

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro morbido	1.000 g
Alcolato 70%	50 g
KIDDY COVER NOCCIOLA	300 g
Totale Farcitura	2.350 g

Lavorazione:

Base FROLLA

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare con tagliapasta diam. 4 cm. Depositare su carta da forno.

Cottura: 200°C per 15 min. ca. con valvola aperta. Rotor 180°.

FARCITURA

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi Magic Fondant, Kiddy Cover sciolto e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

COMPOSIZIONE

Formare con sàc a poche sui dischi di pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora. Glassare intingendo in KIDDY COVER (gusto a scelta). Decorare a piacere.



Per glassare con KIDDY COVER: sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°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