



AUTUNNO DI CIOCCOLATO

Base al cioccolato:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Burro fuso	500 g
Uova	500 g

Modalità d'impiego:

Miscelare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

Cottura: Statico 170 °C per 35 minuti circa.

Glassa

KOMPLET Kiddy Choco	500 g
SAN FELIPE	300 g
Burro di cacao	70 g
* Briciole di Florenta sbriciolata	100 g
Riso soffiato	50 g

Modalità d'impiego:

Sciogliere SAN FELIPE e burro di cacao, a parte sciogliere KIDDY CHOCO.

Aggiungere i restanti ingredienti mescolando il tutto.

Crema alla vaniglia:

KOMPLET Kiddy Deluxe Vaniglia	500 g
Panna	400 g
Curaçao	50 g

Modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

*Briciole di Florenta:

KOMPLET Florenta	150 g
-------------------------	-------

Modalità d'impiego: su teglia con carta da forno, stendere a secco FLORENTA, cuocerla sino a ottenere una sfoglia croccante e tagliarla a pezzi con cutter.

Composizione:

Colare la glassa sulla base al cioccolato ricoprendo completamente. Lasciar cristallizzare in frigorifero. Decorare la superficie con una spirale di crema alla vaniglia e completare con sfere di PASTA MANDORLE MO ricoperte con cioccolato CABO BLANCO.

Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!