



RISOCIOK

Frolla al cioccolato

BLACK SOFT	1.000 g
Farina tipo '0' debole	500 g
Burro	500 g
Uova	300 g

Modalità d'impiego: Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Ripieno al riso:

RISOLATTE	1.500 g
Acqua	600 g
OVOCREM	400 g
Panna liquida	100 g
Liquore Cointreau	50 g

Modalità d'impiego: Mescolare OVOCREM e acqua, quindi incorporare gli altri ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo.

Copertura croccante:

FLORENTA	500 g
Rice Crispies	200 g

Modalità d'impiego: Mescolare il tutto, colare in anello di acciaio unto all'altezza di 1 cm.

Cottura: Statico 200°C per 10 minuti circa. Rotor 190°C.

Composizione:

Stendere la *frolla* all'altezza di 6 mm, decappare e depositare in anello di acciaio unto diametro 18 cm, altezza 4 cm.

Farcire con una spirale di **DELIFRUIT ARANCIO**, quindi colarvi 600 g di *ripieno al riso*.

Cottura: Statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 175°C.

Quando fredda posizionare la *copertura croccante* e decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!