



# BANANA CIOK

## Frolla al cacao:

<b>KOMPLET Black Soft</b>	1.000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g
<b>KOMPLET Orobianco</b>	10 g

## Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.  
Lasciar riposare in frigorifero un'ora prima dell'utilizzo.

## Crema alla banana:

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
Banane frullate	600 g
Limoncello	100 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi le banane frullate e il limoncello fino ad

## Crema al cioccolato:

OVOCREM	300 g
Acqua	450 g
<b>SANFELIPE</b>	
Olio di arachidi	30 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità OVOCREM e acqua, fino ad ottenere una crema liscia, incorporarvi poi SAN FELIPE e olio di arachidi precedentemente sciolti assieme fino ad ottenere un composto omogeneo.

## Composizione:

Stendere uno strato di frolla al cacao in TEGLIA DOLCI AL TAGLIO foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm, colarvi la crema alla banana livellandola e poi la crema al cioccolato livellandola a sua volta.

**Cottura:** Statico 180° C per 35 min. ca.

Glassare poi con glassa e decorare a piacere



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!