



PARIS-BREST

Base torta Bignè

BONFRITTO&FORNO

	500 g
Acqua 30°C	1000 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a media-alta velocità tutti gli ingredienti 3 minuti circa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare ad anello Ø 15 cm su teglia con carta da forno con bocchetta frisata Ø 20 mm facendo un doppio anello.

Cottura:

Statico: 230°C per 35 min. circa valvola aperta.
Rotor: 230°C per 5 min. + 35 min. ca a 175°C con valvola aperta.

Farcitura

Panna	500 g
KIDDY DELUXE VANIGLIA	250 g
Formaggio tipo Philadelphia	250 g
FOND NEUTRO	200 g
Acqua	150 g
Liquore Cointreau	50 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità la panna e a parte, stemperare **KIDDY DELUXE VANIGLIA** e Philadelphia.
Sciogliere il **FOND NEUTRO** in acqua e Cointreau,
Aggiungervi **KIDDY DELUXE VANIGLIA** e Philadelphia stemperati e in ultimo la panna montata.

Composizione: Tagliare a metà la base torta bignè, guarnire con la farcitura Philadelphia e vaniglia. Decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!