



Quark Stabil

Stabilizzante per farciture e torte alte da forno.

Caratteristiche e Vantaggi

- Ideale per torte alte e molto compatte, tipiche della tradizione mitteleuropea.
- Ottima per torte servite al trancio.
- Stabile al taglio, non rilascia liquidi.

Confezione

2 sacchetti da 2,5 kg = cartone da 5 kg



Ricetta base

QUARK STABIL	300 g
Ricotta	1.000 g
Acqua	500 g
Uova intere	100 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Colare in stampi foderati di pasta frolla.

Cottura: 190°C con valvola aperta per 35 minuti ca.

Ricetta per torte alte

QUARK STABIL	700 g
Ricotta	2.600 g
Acqua	750 g
Zucchero semolato	360 g
Uova intere	500 g
Scorze di cedro candito	100 g
Scorze di arancia candita	100 g
Uvetta	200 g
VANISTAR	5 g
CITRONOVA	2 g

Mescolare **QUARK STABIL**, ricotta, acqua, zucchero semolato, uova e aromi con frusta in planetaria a terza velocità per 3 min. ca.

Aggiungere le scorze e l'uvetta sultanina, mescolando a prima velocità, quindi incorporare 750 g di panna montata.

Versare su stampo bordo alto (5 cm) - 60 x 40 cm, foderato con frolla.

Cottura: 190°C con valvola aperta per 55-60 min. ca.

Distributore esclusivo per l'Italia

SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)
Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744
e-mail: info@kompletitalia.it
website: www.kompletitalia.it

