



COCCOLA D'AUTUNNO

Pasta frolla:

KOMPLET Frolla Mix

Burro

Uova

Acqua

Zucchero a velo

1.000 g

300 g

50 g

100 g

100 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 3 mm, foderare degli stampi diametro 15 cm.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa.

Rotor 185°C con valvola aperta.

Farcitura al riso:

KOMPLET Risolatte

Formaggio tipo philadelphia

Mauritius Vaniglia

500 g

150 g

10 g

modalità d'impiego: Mescolare il tutto.

Crema alla vaniglia e nocciola:

KOMPLET Kiddy Deluxe Vaniglia 500 g

KOMPLET Kiddy Noisette Forno 100 g

Liquore all'arancia 50 g

Panna 38% 600 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione della panna) in planetaria con frusta ad alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Montare la panna 38% ed aggiungerla alla

Composizione:

Farcire a spirale con sac a poche la pasta frolla precotta con **DELICREAM**

PIKFEIN CARMEL, livellare con la *farcitura al riso* e decorare con sac a poche con la *crema alla vaniglia e nocciola*.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

