



Caratteristiche:

- Utilizzabile per tutte le applicazioni di pasticceria, gelateria, ristorazione e catering.
- Pronta da servire al cucchiaino o da inserire in ricette.
- Senza coloranti né conservanti.
- Stabile in cottura e surgelazione.
- Consistenza cremosa e gusto autentico.
- Confezione: pratiche latte termosaldate da 2,5 kg.

KOMPLET Risolatte

Crema pronta a base di chicchi di riso cotti in latte intero e zucchero.

Torta di riso (crema per farcitura)

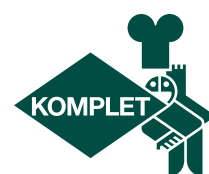
KOMPLET Risolatte
Crema pasticceria
Uova

1.000 g
250 g
250 g

Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità, sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Colare su stampo foderato precedentemente con pasta frolla fino all'altezza di 3 cm.

Cottura: Forno statico 200°C per 30 min. ca.
Forno Rotor 185°C.

NB: Miscelando **KOMPLET Risolatte** e crema pasticceria in egual misura si ottiene una crema stabile in cottura per farcire sfogliatine e Toscanelle.



LA QUALITÀ
PIACE!

Frittelle di riso e arancia

KOMPLET Risolatte	2.000 g
KOMPLET Bonfritto&Forno	1.500 g
Acqua	1.500 g
Uova	400 g
Zucchero a velo	400 g
Scorza d'arancia	100 g

Modalità: Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità, **KOMPLET Bonfritto&Forno** e zucchero a velo, continuare aggiungendo gradualmente l'acqua e le uova, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Incorporare scorza d'arancia e **KOMPLET Risolatte** a bassa velocità mescolando per un ulteriore minuto.

Cottura: Friggere a 180°C fino a completa doratura.

Spolverare con **KOMPLET Polvere Di Neve Extra** o **KOMPLET Dolcedekor**.



Budino riso e cannella

KOMPLET Risolatte	1.000 g
Uova	500 g
Zucchero a velo	200 g
Cannella in polvere	5 g

Modalità: Mescolare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare 100 g di impasto in stampi d'alluminio monoporzione unti.

Cottura: Cuocere a bagno maria in forno statico 190°C per 35 min. ca. Forno Rotor 175°C.

Spolverare con **KOMPLET Polvere Di Neve Extra** o **KOMPLET Dolcedekor**.



Rice lemon blossom

Base	
KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Acqua	300 g
Uova	100 g

Farcitura	
KOMPLET Risolatte	1.000 g
Acqua	600 g
Ovocrem	400 g
KOMPLET Kiddy Fruit Limone	200 g

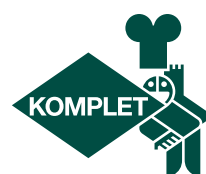
Modalità: Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare 200 g in anello di acciaio unto (d 18, h 4) appoggiato su carta da forno.

Modalità: Mescolare **Ovocrem** ed acqua in planetaria con frusta a media velocità per 5 minuti circa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Aggiungervi **KOMPLET Risolatte** e **KOMPLET Kiddy Fruit Limone**, mescolando brevemente. Depositare 500 g di farcitura sulla base.

Cottura: Forno statico 190°C per 45 min. ca. Forno Rotor 160°C.



Scopri
altre
ricette!



LA QUALITÀ
PIACE!