



## ROLLÈ SALATI

### Base rollè:

<b>KOMPLET B + S</b>	400 g
Uova	1.000 g
Farina 160W	200 g
Zucchero	200 g
Acqua	200 g
Olio di semi	100 g
Sale	10 g
Pepe	2 g

### Farcitura:

<b>KOMPLET Creme Bechamel</b>	300 g
Ricotta	300 g
Burro morbido	300 g
Acqua	1.000 g
Pepe	q.b.

### Modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con frusta alla massima velocità per 5 minuti. Colare con sac a poche bocchetta piatta su carta da forno all'altezza di 4 mm.

### Modalità d'impiego:

Miscelare il tutto in planetaria con frusta alla massima velocità fino a ottenere un composto liscio e uniforme.

**Cottura:** Statico 210°C per 5 minuti valvola chiusa. Rotor 190°.

A piacere, è possibile aggiungere mescolando anche 400 g di salumi sminuzzati.

**Composizione:** Spalmare il composto così ottenuto sul Rollé all'altezza di 3 mm, arrotolare, lasciare rapprendere in frigorifero, porzionare.

**VARIANTI:** è possibile sostituire 100 g di acqua con peperoni, zucchine, carciofi, funghetti frullati (sottolio).

**CONSIGLIO:** Quando la base rollè è cotti e ancora tiepida, avvolgerla in fogli di pellicola e conservarla in negativo. All'occorrenza scongelare per l'utilizzo.



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

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!