



TORTA FRESCO D'ESTATE

Base:

KOMPLET Jogosoft	500 g
Acqua	250 g
Olio di semi	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti ca.

Colare in stampo **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20** precedentemente unta.

Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca.
Rotor 175°C.

Farcitura al latte:

KOMPLET Cremolait	300 g
Latte temp. Ambiente	1.000 g
Panna montata	500 g
FOND NEUTRO	200 g
Acqua	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare **KOMPLET Cremolait** e latte fino ad ottenere una crema liscia, a parte sciogliere il **Fond neutro** nell'acqua, mescolare i due composti e in ultimo aggiungere la panna montata fino ad ottenere un composto omogeneo.

Gelatina al lampone:

BELNAP NEUTRA	700 g
Acqua	350 g
DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	200 g

modalità d'impiego:

Miscelare **BELNAP NEUTRA** e acqua e portare a ebollizione e incorporare **DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE** mescolando.

Lasciare raffreddare fino a portarla a 35°C.

Composizione:

Versare la farcitura al latte sulla base cotta in stampo **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60x20**, livellare, abbattere fino ad ottenere un composto ben rassodato.

Versarvi la gelatina al lampone portata 35°C, decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!