



TRANCI FRAGOLE E MASCARPONE

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Ricotta	1.000 g
Olio di semi	100 g
Uova	250 g
Acqua	1.100 g
Compound Fragola	200 g
Mascarpone	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne il mascarpone) in planetaria con spatola alla media velocità per 5 minuti ca.

Aggiungere il mascarpone mescolando brevemente.

Versare la farcitura così ottenuta in stampi precedentemente foderati di frolla. Lisciare la superficie.

Cottura: Statico 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

Quando fredda gelatinare e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

