



# CESTINO DI FRUTTA

## Base:

<b>JOGOSOFT</b>	1.000 g
Olio di semi	400 g
Acqua	500 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con spatola a forte velocità per 3 min.

## Crema:

<b>CHEESECAKE GOURMET</b>	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Acqua calda	1.100 g
Olio	200 g
Uova	350 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per ca. 3 minuti.

## Granella di frolla:

<b>FROLLA MIX</b>	1.000 g
Burro morbido	400 g

## Modalità d'impiego:

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un impasto granuloso.

## Copertura:

Albicocche sciroppate	q.b.
-----------------------	------

## Modalità d'impiego:

Per ogni porzione, versare stratificando in stampo STAMPINI MINICAKE 35 g di base, 80 g di crema, 15 g di albicocche sciroppate e 15 g di granella di frolla.

**Cottura:** Statico 190°C per 30-35 minuti. Rotor 170°C.



Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!