



TRANCI

FRAGOLE E MASCARPONE

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.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



La qualità piace!

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

