



STAMPO CUORE ALLO YOGURT

Base:

JOGOSOFT	1.000 g
Zucchero	150 g
Amido di frumento	80 g
Olio di semi	400 g
Acqua	670 g

Mescolare gli ingredienti con spatola a forte velocità per 3 min. Colare circa 115 g di impasto in STAMPO CUORE.

Cottura: Statico 180°C per 20-25 minuti. Rotor 170°C.

Crema di copertura

CREME RICO	350 g
Acqua	1000 g

Versare l'acqua in planetaria, aggiungere CREME RICO e mescolare con frusta alla medio-alta velocità fino ad ottenere una crema liscia. Lasciare riposare 15-20 minuti. È ideale rimescolare la crema in planetaria prima dell'utilizzo per renderla liscia ed omogenea.

Distribuire la crema sulla base raffreddata, disporre le fragole o i lamponi freschi e gelatinare con BELNAP NEUTRA.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!