



# NOCCIOLE E RIBES

VARIOFORM

## Impasto base:

<b>KOMPLET Valbella Soft</b>	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	75 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 4 minuti circa a media velocità.

Colare 330 g di impasto base in **KOMPLET Stampo Varioform**, farcire con 150 g di **Delifruit Ribes Rosso** e formare con sac a poche una griglia con 30 g di impasto base. Decorare il bordo con granella di nocciole.

**Cottura:** Statico 190°C per 50 minuti circa. Rotor 175°.

Quando fredda gelatina con **Belnap neutra** e spolverare con **KOMPLET Polvere di Neve Extra**.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

