

BLACK SOFT - Valentino

Frolla alle nocciole

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	250 g
Burro	300 g
Uova intere	200 g
Totale Frolla alle nocciole	1.750 g

Cake al cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova intere	400 g
Totale Cake al cacao	1.800 g

farciture

DELICREAM PIKFEIN CARAMEL	200 g
DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA NERA	200 g
Totale farciture	400 g

Lavorazione:

Frolla alle nocciole: impastare il tutto a frolla.

Base al cacao: mescolare il tutto in planetaria con foglia a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Composizione

Stendere la frolla alle nocciole all'altezza di 4 mm e foderarvi una tortiera. Colare DELICREAM PIKFEIN CARAMEL all'altezza di 2 mm, guarnire con DELIFRUIT CILIEGIA NERA, continuare con la base al cacao riempiendo lo stampo, completare con pere a fette e nocciole tostate.

Cottura: Statico 185°C per 60 min. ca. – Rotor 175°C.

Quando fredda spolverare con DOLCEDEKOR, decorare con cuori di cioccolato e guarnire con ciliegie.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!

