

JOGOSOFT - Torta alla crema di ZUCCA

base

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	500 g
Granella di amaretto	150 g
Totale base	2.050 g

Crema alla zucca

CREME FLOU	400 g
Acqua	1.000 g
Purea di zucca cotta	500 g
Liquore d'amaretto	50 g
Totale Crema alla zucca	1.950 g

Lavorazione:

BASE:

Miscelare per 3 min. circa a forte velocità con spatola tutti gli ingredienti.

CREMA ALLA ZUCCA:

Mescolare bene CREME FLOU con l'acqua, fino a renderla omogenea, quindi incorporare la zucca ed il liquore. Lasciar riposare il tutto per 10 min. ca. Prima di utilizzarla, sbatterla con una frusta.

Assemblaggio: su tortiera unta o stampo di carta, formare con sac à poche uno strato di base Jogosoft di 1 cm ca. d'altezza, quindi sovrapporre uno strato di crema alla zucca.

Grigliare come fosse una crostata (con sac à poche) con Jogosoft. Finitura: cospargere con granella di amaretti oppure con zucchero a velo.

Cottura: 170-180°C per 35 - 40 min. circa. Rotor 150°-160°.



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!

