

OVOCREM - Frolla con crema al limone

Base frolla	0 g
OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
PASTLIMONE TOP colorato	75 g
Totale	1.075 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

In tortiera foderata di base frolla, colare la crema ottenuta all'altezza di 2,5 cm.

Cottura:

Statico 195°C per 25 minuti circa. Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com