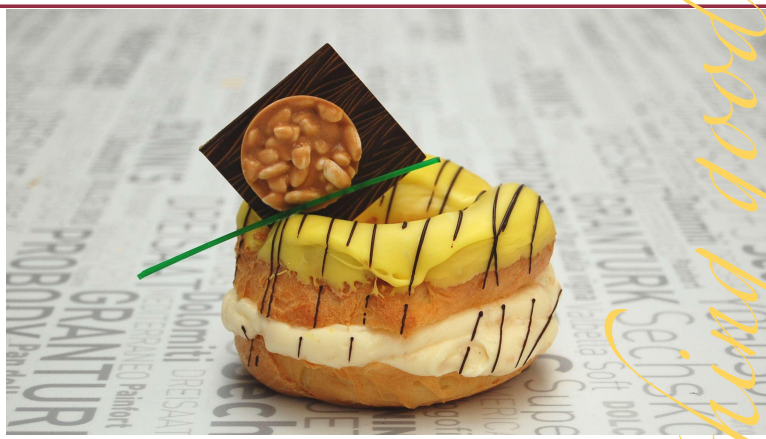
BONFRITTO&FORNO - Femme



Base torta Bigné

BONFRITTO&FORNO	500 g
Acqua 30°C	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Total Base torta Bigné	1.800 g

Farcitura Riso-Vaniglia

KIDDY DELUXE VANIGLIA	500 g
Panna montata	500 g
RISOLATTE	300 g
Liquore cointreau	50 g
MAGIC FONDANT	0 g
Total Farcitura Riso-Vaniglia	1.350 g

Method of use:

Base torta Bigné

Mescolare in planetaria con spatola a media-alta velocità tutti gli ingredienti 3 minuti circa fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare ad anello Ø 10-12 cm su teglia con bocchetta frisata Ø 20 mm facendo un doppio anello.

Cottura: Forno Rotor: 230°C per 5 min. + 30 min. ca a 175°C con valvola aperta.

Forno Statico: 230°C per 35 min. circa valvola aperta.

Farcitura Risovaniglia

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità KIDDY DELUXE VANIGLIA e panna, aggiungervi poi mescolando delicatamente RISOLATTE e Cointreau

Composizione

Glassare la base torta Bigné con MAGIC FONDANT colorato giallo. Tagliarla a metà, guarnire con la farcitura Risovaniglia. Chiudere e decorare a piacere.

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.

Bake the best with something good!

info@komplet.com
www.komplet.com