BONFRITTO&FORNO - Paris-Brest Cioccolato Philadelphia

KOMPLET BONFRITTO&FORNO

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 philadelphia e cioccolato

Panna montata	200 g
Formaggio tipo Philadelphia	250 g
Liquore cointreau	50 g
Total Farcitura philadelphia e cioccolato	500 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 15 cm su teglia con carta da forno 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 Philadelphia e cioccolato
Preparare 500 g di crema pasticcera al cioccolato, montarla in planetaria con frusta ad alta velocità insieme al Philadelphia, aggiungervi la panna e continuare a montare, aggiungervi infine mescolando lentamente il Cointreau.

Composizione
Tagliare a metà la base torta bignè, guarnire con la farcitura Philadelphia e cioccolato; a parte zuccherare la parte superiore della base torta bignè con POLVERE DI NEVE EXTRA colorato di giallo. Depositare sopra il dolce 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 add!

info@komplet.com
www.komplet.com