FROLLA MIX - Crostata ciliegie e zenzero

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.450 g

Gelatina di ciliegie e zenzero

DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA ROSSA	700 g
Acqua	300 g
Zucchero	200 g
INSTANT JELLY	50 g
Zenzero in polvere	10 g
Totale Gelatina di ciliegie e zenzero	1.260 g

Lavorazione:

Base Frolla: Mescolare il tutto in planetaria con spatola ad bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere uno strato altezza di 3 mm di base frolla foderandovi uno stampo all'altezza di 2 cm.
Cottura: 190°C per 20 minuti circa. Rotor 170°.

Gelatina di ciliegie e zenzero: Portare l'acqua ad ebollizione, aggiungervi INSTANT JELLY, zucchero e zenzero precedentemente miscelati e in ultimo DELIFRUIT CILIEGIA ROSSA. Portare nuovamente ad ebollizione.

Composizione: In stampo di frolla precotto, colare la gelatina di frutta e zenzero.
Decorare a piacere.

DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA ROSSA può essere sostituito con qualsiasi altro DELIFRUIT a piacere.

NOTA: La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture/coperture indicate in ricetta.
Pertanto il rendimento effettivo dei pezzi e il relativo peso indicato è solo a titolo informativo.

La qualità piace!

info@komplet.com
www.komplet.com