

Risolatte

Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Crema pronta all'uso a base di chicchi di riso cotti in latte intero e zucchero.
- Utilizzabile per tutte le applicazioni di Pasticceria, Gelateria, Ristorazione e Catering.
- Prodotto naturale senza coloranti né conservanti.
- Stabile in cottura e surgelazione.
- Velocità di preparazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Confezioni da 2,5 kg
sterilizzate singolarmente!

Semifreddo al riso

RISOLATTE	800 g
Panna montata	800 g
FOND NEUTRO	300 g
Acqua	300 g

modalità d'impiego:

Sciogliere **Fond Neutro** nell'acqua rimestando con frusta, aggiungere **Risolatte** ed incorporare la panna montata, mescolando delicatamente. In anello d'acciaio formare una base compatta di 1 cm con briciole di frolla, adagiarvi il semifreddo e livellare con spatola. Passare in abbattitore e glassare con **Decorgel Neutro**. Decorare con frutta.

Bigné fritti al riso

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua	1.200 g
Uova	400 g
RISOLATTE	1.500 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola **Bonfritto&Forno**, acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere **Risolatte** in prima velocità. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

Torta di Riso (crema per farcitura)

Crema di riso:	
RISOLATTE	1.000 g
Crema pasticcera	250 g
Uova	250 g

modalità d'impiego:

Mescolare delicatamente gli ingredienti, quindi colare su stampo foderato precedentemente sino al bordo con pasta frolla.

cottura: 200°C per 30 min. ca.

NB: miscelando **Risolatte** e crema pasticcera in egual misura potrete ottenere una crema stabile in cottura per farcire sfogliatine e Toscanelle.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859