



OVOCREM



Dolce creatività

miscela per crema da forno all'uovo, per la produzione di specialità di Pasticceria





Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Semplice e rapido da utilizzare.
- Gusto neutro, abbinabile a molti ingredienti diversi.
- Ottima stabilità al taglio.
- Risultato costante.
- Stabile in surgelazione.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Torta alla nocciola

OVOCREM	400 g
Acqua	600 g
KIDDY NOISETTE	300 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, aggiungere poi **KIDDY NOISETTE** continuando a mescolare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla colare poi la crema arrivando ad un terzo dal bordo.

cottura: 180-190°C per 30/40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.
Decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Ovocrem

Ricetta Base / Yogurt

	Base	Yogurt
OVOCREM	400 g	500 g
Acqua	600 g	400 g
Yogurt nature	-	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM**, acqua e yogurt (se in ricetta) fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. In tortiera foderata di pasta frolla stendere uno strato di **DELIFRUIT CILIEGIA**. Colare poi la crema arrivando ad un terzo del bordo.

cottura: 180-190°C per 30/40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.
Decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.

Torta Ricotta e Mascarpone

	Ricotta	Mascarpone
OVOCREM	400 g	400 g
Acqua	600 g	600 g
Ricotta	1.000 g	-
Mascarpone	-	500 g
GOCCINE CIOCCOLATO		
Uvetta (facoltativo)	100/200 g	-

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con frusta alla media velocità **OVOCREM** e acqua, aggiungervi mescolando lentamente la ricotta, o il mascarpone fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Per torta alla ricotta aggiungere se gradite l'uvetta o le **GOCCINE DI CIOCCOLATO** mescolando brevemente. In tortiera foderata di pasta frolla per torta alla ricotta, stendere un velo di **CONFIBEL 100 ALBICOCCA**, per torta al mascarpone stendere uno strato di **DELIFRUIT FRAGOLA**, colare poi la crema arrivando ad un terzo del bordo.

cottura: 180-190°C per 30/40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA**.
Decorare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 4242742 • Fax +39 035 4242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859