



VALBELLA SOFT

Una bontà di nocciola

semilavorato a base di nocciole per la produzione di specialità da forno, torte, ciambelle e biscotti



Caratteristiche

- Miscela con alta percentuale di nocciole tostate e finemente tritate
- Semplice da utilizzare: per la ricetta base è sufficiente aggiungere uova, olio o burro ed acqua
- Molteplici varianti di ricetta: dai dolci da forno alla biscotteria
- Ottima qualità e risultato costante
- Mantenimento della freschezza del prodotto finito nel tempo
- Stabile in surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Monoporzioni

RICETTA BASE

Valbella Soft	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	75 g

Miscelare il tutto in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti circa.

BRICIOLE DI FROLLA ALLA NOCCIOLA

Valbella Soft	700 g
Burro	200 g

Mescolare in planetaria a bassa velocità con spatola fino ad ottenere un composto granuloso.

modalità d'impiego

colare in stampo Tulipe 70 g d'impasto, depositarvi 20 g di **Delifruit Classic Mirtillo** e completare con 20 g di briciole di frolla alla nocciola.

cottura

190°C per 35 minuti circa. Dopo la cottura, decorare con **Polvere di Neve Extra**.



Torta linzer

Valbella Soft	1.000 g
Uova	300 g
Burro morbido	300 g
Cannella	10 g

modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 3 minuti circa a media velocità.

Colare l'impasto in tortiera unta all'altezza di 2 cm, stendervi uno strato di **Delifruit Classic Ribes Rosso** e formare con sac a poche una griglia con bocchetta molto sottile. Decorare con mandorle affettate.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Dopo la cottura decorare con **Polvere di Neve Extra**.

Baci di dama

Valbella Soft	800 g
Farina di grano tenero debole	500 g
Burro	500 g

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formandovi poi delle palline. Distribuirle su teglia con carta da forno.

cottura

180°C per 20 minuti circa, con valvola chiusa. Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura foderente **San Felipe**.

Valbella
Soft



Crostata alla nocciola

RICETTA BASE FROLLA ALLA NOCCIOLA

Valbella Soft	1.000 g
Farina di grano tenero debole	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g

modalità d'impiego

Impastare VALBELLA SOFT e burro, aggiungervi poi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente. Stendere all'altezza di 7 mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Corin Prugna**. Formare una griglia con lo stesso impasto.

cottura

190°C per 30 minuti circa. Dopo la cottura, decorare con **Polvere di neve extra**.

Soffice nocciola

BASE ALLA NOCCIOLA:

Valbella Soft	1.000 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
Latte	100 g

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti alla media velocità per 3 minuti circa.

Briciole di frolla alla nocciola: vedere ricetta base.

modalità d'impiego

Colare 300 g d'impasto base alla nocciola in **Stampo Varioform**, stendervi 150 g di **Confibel Lampone** aiutandosi con sac à poche. Cospargere il bordo con 50 g di briciole di frolla e decorare con pinoli.

cottura

180°C per 40 minuti circa. Quando fredda gelatinare con **Belnap neutra** al centro della torta e decorare il bordo con **Polvere di neve extra**.

