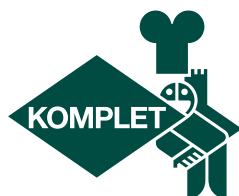




Kiddy Deluxe Vaniglia

Crema pronta al gusto di vaniglia tipo pasticceria, senza latte e senza uova.



Caratteristiche:

- Crema pronta all'uso ideale per farcire prodotti confezionati di lunga durata come cannoncini, bigné, croissanteria, frolle, crostatine etc.
- Alta qualità determinata da ingredienti selezionati, tra cui i semi di bacca di vaniglia, visibili nella tipica puntinatura.
- Di colore giallo tipico e struttura spatolabile.
- Stabile in cottura e surgelazione, si mantiene morbida nei prodotti finiti nel tempo (non diventa gommosa) se confezionati.
- Non contiene né latte né uova: idonea per vegani e intolleranti.
- Ricettabile con altri ingredienti.



Torta Deliziosa

Pasta frolla:

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
Uova	50 g
Acqua	100 g
Zucchero a velo	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 3 mm, foderare degli stampi diametro 15 cm.

Cottura:

Statico 200°C per 20 min. ca.
Rotor 185°C con valvola aperta.

Farcitura al riso:

RISOLATTE	500 g
Formaggio tipo philadelphia	150 g
MAURITIUS VANIGLIA	10 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto.

Crema alla vaniglia e nocciola:

KIDDY DELUXE VANIGLIA	500 g
KIDDY NOISETTE FORNO	100 g
Liquore all'arancia	50 g
Panna 38%	600 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (ad eccezione della panna) in planetaria con frusta ad alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Montare la panna 38% ed aggiungerla alla crema alla nocciola mescolando lentamente.

Composizione:

Farcire a spirale con sac a poche la pasta frolla precotta con **DELICREAM PIKFEIN CARAMEL**, livellare con farcitura al riso e decorare con sac a poche con la crema alla vaniglia e nocciola.