

Soft

TRANCIO ALLA PESCA



INGREDIENTI

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	300 gr
Burro anidro liquido	100 gr

CRUMBLE AL CACAO

Melange Perfetto Gateaux	200 gr
Zucchero di canna grezzo	200 gr
Farina frolla	170 gr
Cacao	20 gr
Farina di mais	40 gr
Farina di mandorle	200 gr
Sale	3 gr

PROCEDIMENTO

Mescolare in planetaria tutti gli ingredienti con la spatola a forte velocità per circa 3 / 4 minuti.
Colare in teglia 60x20 e decorare con pesche sciroppate e crumble al cacao.

COTTURA

190° per circa 50/55 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra giuso.

CRUMBLE AL CACAO

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria munita di foglia, impastare sino ad ottenere un impasto leggermente compatto.