

Soft

TORTINO BIGUSTO AL LAMPONE



INGREDIENTI

1° IMPASTO

Yogosoft	1000 gr
Acqua	500 gr
Olio di semi	200 gr
Burro anidro liquido	200 gr

2° IMPASTO

Black soft	1000 gr
Olio di semi	250 gr
Burro anidro liquido	200 gr
Uova	300 gr
Acqua	100 gr

PROCEDIMENTO

1° IMPASTO

Mescolare Yogosoft, acqua e olio e burro anidro a forte velocità con spatola per 3 minuti.

2° IMPASTO

Ottenuti i due composti versare nello stampo in maniera alternata in modo tale da ottenere una spirale.
Farcire con confettura Extra al lampone Giuso.

COTTURA

180°C per circa 18/20 minuti.
Una volta fredda gelatinare gelosa neutra Giuso.