

Soft

TORTINO AL CIOCCOLATO E FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI

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

PROCEDIMENTO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per circa 3 minuti. Prima della cottura farcire e decorare con passata oro ai frutti di bosco unica Giuso.

COTTURA

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