

MONOPORZIONE CIOCCOLATO & FRUTTI ROSSI



BASE FROLLA

1000 g **MURBELLA**
400 g burro morbido
50 g uova intere
50 g acqua

Impastare tutti gli ingredienti a bassa velocità fino ad ottenere una massa omogenea e compatta. Lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 min. e cappare la frolla a piacere.

CAMICIA CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S CIOCCOLATO**

Scaldare Kranfil's a 40°C. e colarlo sulla base di frolla capovolta, in modo da creare una "camicia" crunchy esterna. Distribuire in modo uniforme aiutandosi con una spatolina a gomito.

FARCITURA

1000 g **FRUIT PUREE CAPFRUIT FRUTTI ROSSI**
200 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Scaldare Fruit Puree e unire Alaska Ex. Neutro. Versare uno strato all'interno della frolla e abbattere.



DECORAZIONE AL CACAO

q.b. SCHOKOBELLA

Montare Schokobella e creare degli spuntoni e decorare con lamponi freschi.

