

BLACK SOFT - Fantasmini

Halloween cacao e caramello

BLACK SOFT	1.000 g
Burro sciolto	450 g
Uova	450 g
Totale	1.900 g
Farcitura	
DELICREAM PIKFEIN CARAMEL	0 g
Totale Farcitura	0 g
Per glassare	
KIDDY COVER VIOLA	0 g
Totale Per glassare	0 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare 25/30 g in stampi in silicone semisfere diam. 6 cm precedentemente unti.

Cottura: Statico 190°C per 20 min. ca. – Rotor 175°C

Quando freddi farcire con DELICREAM PIKFEIN CARAMEL e glassare con KIDDY COVER VIOLA (mirtillo). Decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com