

MAGIC FONDANT - glassa per biscotti

MAGIC FONDANT	1.000 g
Alcool 40%	50 g
Totale	1.050 g

Lavorazione:

Miscelare il tutto e portare alla temperatura di 60°C.
Contornare con la glassa il biscotto di frolla già cotto aiutandosi con sac à poche, successivamente colare la glassa all'interno alternando i colori. Lasciar riposare una notte per facilitare il consolidamento della glassa.

Consumare i biscotti glassati entro max. 10 gg per evitare il viraggio dei colori.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com