

BLACK SOFT - Tronchetto tutto Cioccolato

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	200 g
Acqua	250 g
MARACAIBO M5009	300 g
KIDDY COVER PISTACCHIO	0 g
Totale	2.200 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto (tranne il cioccolato) in planetaria con foglia per 5 minuti, aggiungere poi il cioccolato spezzettato amalgamando lentamente. Versare 700 g in stampo tronchetto unto (lunghezza 16 cm).
Cottura: statico 180°C per 55 min + 10 min a valvola aperta. Rotor 165°C
Quando freddo glassare con KIDDY COVER e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com