

VALBELLA SOFT - Muffin Nocciola e crema di Marroni

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	75 g
Uova	300 g
Olio di Semi	450 g
OVAFINA - Fantasmini	0 g
Totale	1.825 g

Lavorazione:

Mescolare gli ingredienti a forte velocità con spatola per 3 minuti.

Colare in stampo muffin ai 2/3 dello stesso.

Cottura: Statico 190°C per 30 minuti circa, Rotor 175°

Quando freddi farcire con crema di marroni e ultimare con meringa Fantasmini realizzati con OVAFINA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com