

VALBELLA SOFT - Cup Cake variegato nocciola

KOMPLET VALBELLA SOFT

VALBELLA SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Acqua	75 g
Uova	300 g
Pasta Nocciola pura	150 g
Totale	1.975 g

Glassa

CABO BLANCO - glassatura al cioccolato	320 g
Totale Glassa	320 g

Decorazione

MAGIC FONDANT - crema al burro	320 g
Totale Decorazione	320 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità, ad esclusione della Pasta Nocciola pura, da aggiungere a fine impasto mescolando lentamente fino ad ottenere un prodotto variegato.
Colare 35 gr. di impasto stampo CUP CAKE.
Infornare. Cottura: 180°C per 25 min. circa. Rotor 160°.

Quando ben freddi, glassare con la Glassatura al cioccolato (vedi ricetta) e decorare con crema al burro (Vedi ricetta).



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com