

MAGIC FONDANT - crema al burro

KOMPLET MAGIC FONDANT

MAGIC FONDANT	1.000 g
Burro/Margarina	1.000 g
Alcolato 70%	100 g
Totale	2.100 g

Lavorazione:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro (morbido), unirvi Magic Fondant e continuare a montare a forte velocità fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com