

BLACK SOFT - Mini Stecco Variegato Cioccolato

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
KIDDY SCURA	150 g
Totale	2.100 g

Glassatura al cioccolato

CABO BLANCO W5009	750 g
	1.500 g
Olio di arachidi	75 g
	0 g
Totale Glassatura al cioccolato	2.325 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne la Kiddy, in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Aggiungere mescolando lentamente la Kiddy Scura sciolta fino ad ottenere un prodotto variegato.

Colare l'impasto sino alla metà dello stampo Steccoflex cosparso internamente con un leggero velo di staccante. Inserire lo stecco e ricoprirlo con un piccolo quantitativo dello stesso impasto, senza riempire lo stampo. Infornare.

Cottura: 180°C per 20 min. circa. Rotor 160°.

Quando ben freddi, sformare e glassare con la Glassatura al cioccolato (vedi ricetta) e decorare con meringa rosa.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com