

VALBELLA SOFT - Ferri di cavallo alla nocciola

KOMPLET VALBELLA SOFT

VALBELLA SOFT	900 g
Zucchero	100 g
Cacao amaro	90 g
Albume	250 g
Totale	1.340 g

Lavorazione:

Impastare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità aggiungendo l'albume gradualmente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aiutandosi con zucchero a velo, formare un cilindro del diametro di 1cm tagliandovi gnocchetti lunghi 2cm. Allungare nelle estremità, bagnarli con l'albume e rotolarli nei pinoli. Formare a ferro di cavallo e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura:

Cielo 240°C Platea 200°C per 8 min. ca.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com