

VALBELLA SOFT - Ciambella nocciola e cioccolato

KOMPLET VALBELLA SOFT

VALBELLA SOFT	1.600 g
Zucchero	200 g
Uova	1.600 g
Farina di nocciole	700 g
Burro	800 g
SAN FELIPE P5005	800 g
Totale	5.700 g

Lavorazione:

Sciogliere il burro ed il cioccolato SAN FELIPE.
Montare tutti gli ingredienti in planetaria con
frusta ad alta velocità per 5 min. ca. Colare in
stampi a ciambella imburrati.
Cottura: 180°C per 30-40 minuti circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com