

VALBELLA SOFT - Bon bon mandorla e nocciola

KOMPLET VALBELLA SOFT

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

Cuore di pasta di mandorle

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Totale Cuore di pasta di mandorle	1.000 g

Lavorazione:

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

Utilizzando la PASTA DI MANDORLE MO aromatizzata e colorata (limone, arancio, pistacchio etc.), formare un cilindro del diametro di 1cm tagliandovi gnocchetti lunghi 1cm. Formare a sfera.

Aiutandosi con zucchero a velo, utilizzando l'impasto con VALBELLA, formare un cilindro dal diametro di 1cm tagliandovi gnocchetti lunghi 1cm; appiattire gli stessi ed inserirvi la sfera di PASTA DI MANDORLE MO richiudendo a caramella. Bagnarle con l'albume e rotolarle nello zucchero semolato. Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura:

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

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