

BLACK SOFT - Tranci cacao e lampone

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Totale	1.950 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 3 minuti circa a media velocità. Colare l'impasto in teglia dolci al taglio imburata all'altezza di 2 cm. Formare una farcitura centrale con DELIFRUIT LAMPONE aiutandosi con sac a poche con bocchetta piatta. Ricoprire con l'impasto base.

Cottura: 180°C per 60 minuti circa. Rotor 160°.

Quando fredda glassare con KIDDY CHOCO e ricoprire con Rice Crispies al cioccolato. Decorare con strisce di cioccolato.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com