La dualità piace!

BLACK SOFT - Tranci cacao e pere

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	200 g
Acqua	200 g
Totale	1.850 g



DELIFRUIT CLASSIC PERA	600 g
Totale Guarnitura	600 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 imburrata. Guarnire con DELIFRUIT PERA.

Cottura: 180°C per 60 minuti circa. Rotor 160°. Quando fredda gelatinare e decorare con granella di amaretti.



