

VALBELLA SOFT - Baci d'Alassio

VALBELLA SOFT	900 g
Zucchero	100 g
Cacao	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.

Formare con sac à poche bocchetta riccia su carta da forno.

Lasciare riposare min. 8 ore

Cottura:

Cielo 240°C

Platea 200°C

Quando freddi accoppiare con cioccolato di copertura SAN FELIPE



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com