

EXTRACAKE KONZ - Ciambella

EXTRACAKE KONZ.	800 g
Farina di grano tenero	350 g
Zucchero	800 g
Olio di Semi	900 g
Uova	900 g
Margarina	450 g
Acqua	200 g
Totale	4.400 g

Lavorazione:

Montare in planetaria alla media velocità con spatola per 3 minuti circa.

Colare su stampo ciambella sui tre quarti dello stesso.

Cottura: 185°C per 30 minuti circa. Rotor 165°. 45 minuti per gr. 1.100

PER CIAMBELLA BICOLORE

Cacao

Zucchero

Olio di semi

Modalità d'impiego

Mescolare il tutto con frusta fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Aggiungere alla metà dell'impasto base mescolando lentamente. Colare gli impasti nello stampo.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com