

BLACK SOFT - Whoopies al cacao Halloween

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Uova	300 g
Farina debole tipo "0"	100 g
Monster Cream	0 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Con l'aiuto di sac a poche, bocchetta diam. 2 cm colare circa 60 g di impasto su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 205°C per 15 minuti circa con valvola aperta.

Rotor 190°C.

Quando freddi accoppiare con Monster Cream.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com