

FROLLA MIX - Casetta di Natale

FROLLA MIX	800 g
Burro fuso	200 g
Miele sciolto	200 g
BELMONTE RUM	5 g
Uova	50 g
Totale	1.255 g

Ghiaccia Reale

Zucchero a velo	250 g
Albume	50 g
Succo di limone	5 g
Totale Ghiaccia Reale	305 g

Lavorazione:

Mescolare Frolla Mix, burro, miele, aroma e uova in planetaria con spatola alla bassa velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciar raffreddare in frigorifero. Stendere all'altezza di 5 mm, intagliarvi le forme desiderate, depositare su carta da forno e cuocere per 25 minuti circa a 170°C. Rotor 150°.

Quando fredde unire con ghiaccia reale così realizzata: mescolare lo zucchero e l'albume con spatola fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi poi il succo di limone mescolando ulteriormente. Utilizzare con sac a poche.

Guarnire e decorare a piacere!



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com