

B + S - Sospiri

B + S	500 g
Uova	1.200 g
Zucchero a velo	300 g
Totale	2.000 g

Lavorazione:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 5 minuti circa sino ad ottenere un impasto soffice e schiumoso.

Formare su teglia con carta da forno.

Cottura:

- Forno statico
crudi per 10 minuti ca.

Ø 6 cm crudi per 13 minuti ca.

- Forno rotor
per 5 minuti ca.

Ø 6 cm crudi per 8 minuti ca.

Farcire con crema pasticcera e glassare con MAGIC FONDANT. Decorare a piacere



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com