

PASTE DI MANDORLA - Panfortato mandorle e cacao

KOMPLET PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Farina di grano tenero	200 g
Cacao	100 g
Cannella in polvere	20 g
Miele	500 g
Zucchero	200 g
Mandorle affettate tostate	1.400 g
Totale	3.420 g

Lavorazione:

Mescolare alla bassa velocità con spatola in planetaria: PASTA MANDORLE MO, Farina di grano tenero, Cacao, Cannella.

Cuocere miele e zucchero a 120 ° C, aggiungere poi in planetaria all'impasto sopra citato:
Aggiungere mescolando brevemente: Mandorle tostate.

Porzionare e stendere all'altezza di 2 cm in tortiera foderata con foglio di ostia alla base precedentemente spruzzata con staccante e poi infarinata ai lati.
Cottura statico 150 ° C. per 30 min. (750 gr). Rotor 135°C

Quando fredda decorare con Polvere di Neve Extra.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com