

VALBELLA SOFT - Nocciolina

VALBELLA SOFT	1.000 g
Uova	350 g
Olio di Semi	250 g
Cannella in polvere	10 g
Totale	1.610 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti per 3 minuti con spatola a forte velocità. Colare in stampo gr. 400 di impasto. Con Confibel Lampone formare sei strisce incrociate al di sopra dell'impasto con bocchetta diametro 10 mm, per un totale di gr. 100.

Cottura. 180°C per 40 min. ca. Rotor 160°.

Quando fredda gelatinare con Belnap Neutro.

Spolverare con Polvere di neve Extra.

Peso finito: gr. 500 - 520



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com