

B + S - Mandorlato

B + S	200 g
Farina debole	500 g
Zucchero	350 g
Uova	750 g
Mandorle intere	400 g
Totale	2.200 g

Lavorazione:

MODALITA' D'IMPIEGO:

Montare in planetaria B+S, zucchero, uova e 250 g di farina con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Aggiungere mescolando a mano la restante farina e le mandorle. Colare su carta da forno con sacchetto e bocchetta ø 30 mm.

COTTURA:

200°C per 9 minuti circa. Rotor 180°.

Dopo la cottura tagliare i filoni all'altezza di 1 cm e tostare fino a completa doratura.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com