

B + S - Biscotti all'uovo

KOMPLET B + S

B + S	900 g
Uova	1.200 g
Zucchero	600 g
Farina debole	300 g
Aroma arancio	10 g
Totale	3.010 g

Lavorazione:

Montare in planetaria B+S, uova e zucchero con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Aggiungere poi, mescolando a mano, la farina setacciata. Formare su teglie unte ed infarinate, con sac à poche bocchetta Ø 16 mm. Cospargere di zucchero semolato.

COTTURA:

Statico 200°C per 10 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com