

B + S - Charlotte

KOMPLET B + S

B + S	300 g
Farina debole	300 g
Zucchero	500 g
Uova	300 g
Albume	300 g
Acqua	200 g
Totale	1.900 g

Lavorazione:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Formare su carta da forno con sac à poche bocchetta ø 10 mm dei bastoncini alla distanza di 5 mm l'uno dall'altro, cospargere di zucchero semolato.

COTTURA:

240°C per 4 minuti circa con valvola chiusa. Rotor 220°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com