

B + S - Tutto cioccolato

KOMPLET B + S

Cioccolato fondente	400 g
Burro	300 g
B + S	600 g
Farina debole	600 g
Uova	1.300 g
Acqua	100 g
Zucchero	800 g
Totale	4.100 g

Lavorazione:

sciogliere il cioccolato e il burro, aggiungervi il cacao e mescolare fino ad ottenere una salsa. A parte, montare i restanti ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 minuti circa. Aggiungervi la salsa al cioccolato e mescolare. Colare in stampi unti.

Cottura: statico 190°C per 25 min. circa con valvola semiaperta. Rotor 170°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com