

B + S - Sacher 2

B + S	600 g
Farina debole	500 g
Cacao	100 g
Zucchero	800 g
Uova	1.400 g
Tuorli	300 g
Cioccolato fondente	400 g
Burro/Margarina	800 g
Totale	4.900 g

Farcitura

CONFIBEL 100	0 g
KIDDY CHOCO	0 g
Totale Farcitura	0 g

Lavorazione:

Montare in planetaria B+S, farina, cacao, zucchero e uova con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. A parte far fondere cioccolato e burro aggiungendoli alla montata a bassa velocità. Colare su stampi unti.

COTTURA:

180°C per 35 minuti circa con valvola semiaperta.
Rotor 160°.

Farcire con CONFIBEL ALBICOCCA e glassare con KIDDY CHOCO.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com