

B + S - Arrotolato colorato

Ricetta Arrotolato

B + S	260 g
Uova	1.000 g
Farina di mandorle	400 g
Zucchero	300 g
Farina debole	160 g
Totale Ricetta Arrotolato	2.120 g

Ricetta Pasta Sigaretta colorata

Burro	200 g
Zucchero a velo	200 g
Albume	200 g
Farina debole	200 g
Colorante Rosso	10 g
Totale Ricetta Pasta Sigaretta colorata	810 g

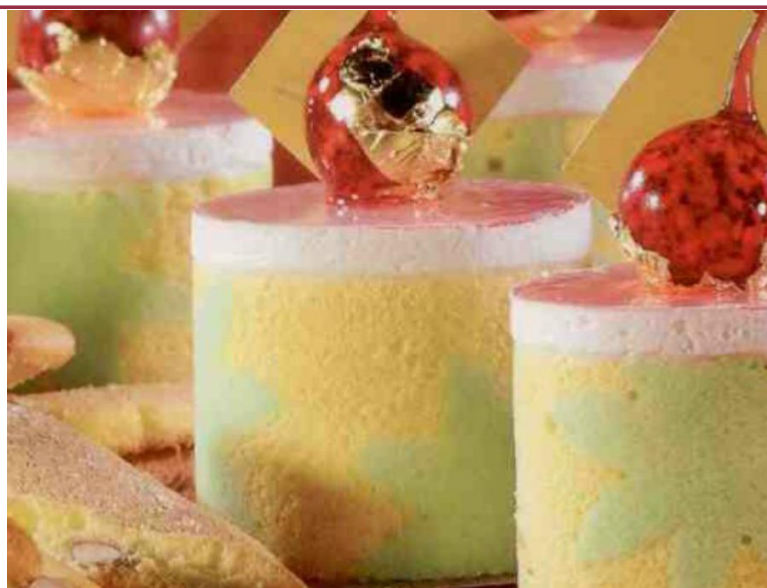
Lavorazione:

Mescolare nell'ordine gli ingredienti per la Pasta Sigaretta colorata. Stendere l'impasto all'altezza di 1 mm su foglio in silicone. Variiegare con pettine (o creare le decorazioni scelte) e passare in abbattitore.

Nel frattempo preparare l'impasto Arrotolato, montando tutti gli ingredienti per 5 minuti circa.

Estrarre il foglio dall'abbattitore e stendervi uno strato di impasto per Arrotolato.

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



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com