

BLACK SOFT - Biscotti Sacher

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
Farina debole tipo "0"	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g
KIDDY COVER FONDENTE	0 g
KIDDY CONFI ALBICOCCA	0 g
Totale	2.300 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno.

Stampare la metà aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare la metà del biscotto forato con KIDDY COVER FONDENTE, accoppiare con KIDDY CONFI ALBICOCCA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com