

FROLLA MIX - Frolla e florenta

KOMPLET FROLLA MIX

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	500 g
Uova	200 g
KIDDY COVER FONDENTE	0 g
Totale	1.700 g
-Composto croccante	
FLORENTA	500 g
Mandorle affettate	0 g
Totale -Composto croccante	500 g

Lavorazione:

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità le uova e il burro/margarina sino ad ottenere un impasto soffice, aggiungere FROLLA MIX mescolando lenta mente fino ad ottenere un composto omogeneo o.

Formare con sac à poche, bocchetta diametro 12mm ad anello su carta da forno.

Mescolare FLORENTA e mandorle affettate per ottenere un composto croccante e depositarlo al centro del biscotto.

Cottura: Statico 195°C per 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

A piacere, quando freddi glassare con KIDDY COVER FONDENTE.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com