

B + S - Mimosina

B + S	300 g
Farina debole	300 g
Zucchero	500 g
Uova	600 g
Acqua	200 g
Totale	1.900 g

Farcitura

KIDDY COVER GIALLO	1.000 g
Panna UHT	0 g
Totale Farcitura	1.000 g

Lavorazione:

Montare il tutto in planetaria con frusta ad alta velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno

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

Farcitura

Sciogliere KIDDY COVER GIALLO, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta.

Decappare l'arrotolato con tagliapasta diametro 10.

Bagnare leggermente i dischi di arrotolato con alcolato a piacere. Stendere la farcitura all'altezza di 1 cm e sovrapporre il secondo disco. Smussare l'estremità.

Spalmare l'esterno con la farcitura e decorare con cubetti di pan di spagna.

Spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA o DOLCEDE KOR. Decorare a piacere.

Conservare a + 4°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com