

PERSIPAN + - Ricciarelli

KOMPLET PERSIPAN +

PERSIPAN	1.000 g
Zucchero	300 g
Albume	100 g
Bicarbonato d'ammonio	1 g
Aroma arancio	0 g
Aroma: Vanillina	0 g
Totale	1.401 g

Lavorazione:

Impastare in planetaria con spatola a bassa velocità tutti gli ingredienti.
Formare dei filoncini con diametro 3 cm in abbondante zucchero a velo, tagliare a rombo, ovalizzare e depositare su teglia con carta da forno. Comprimerli leggermente livellandoli e spolverare con zucchero a velo

Cottura: Statico 190°C valvola aperta con doppia teglia per 15 min circa. Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com