

BONFRITTO&FORNO - Eclair mummia

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	2.000 g
Olio di Semi	600 g
KIDDY COVER BIANCO	0 g
Totale	3.600 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 min ca. a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 230°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Rotor 230°C. per 3 min + 17 min ca. a 175°C con valvola aperta.

Quando freddi farcire a piacere.

Decorare con KIDDY COVER BIANCO (come da foto).



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com