

FROLLA MIX - Bastoncini natalizi

KOMPLET FROLLA MIX

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
Uova	100 g
Acqua	50 g
Colorante rosso liposolubile	0 g
Colorante marrone liposolubile	0 g
Totale	1.450 g

Lavorazione:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dividere in quattro parti, tenerne due da parte e colorare le restanti, una per colore.

Dividere gli impasti in pezzature da 20 g l'una, portare alla lunghezza di 20 cm. Formare unendo una parte bianca ed una colorata.

Cottura: Statico 190°C pr 15 minuti circa. Rotor 175 °C con valvola aperta.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com