

JOGOSOFT - Magic Lemonberry

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
PALERMO LIMONE	30 g
Totale	1.930 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Colare in STAMPO plumcake fino a riempirne i $\frac{3}{4}$, quindi Incidere con spatola unta.

Cottura (per stampo da 550 g): 190° C per 50 minuti circa. Rotor 175° C.

Quando freddo, glassare con MAGIC FONDANT portato alla temperatura di 60°C. Impiattare guarnendo con DELIFRUIT MIRTILLO.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com