

EXTRACAKE KONZ - Frollini montati

EXTRACAKE KONZ.	2.500 g
Farina di grano tenero	4.500 g
Zucchero	3.000 g
Margarina	5.000 g
Uova	2.000 g
Totale	17.000 g

Lavorazione:

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità margarina uova e zucchero, sino ad ottenere un impasto soffice ed omogeneo; aggiungervi EXTRACAKE KONZ e la farina, mescolando lentamente sino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche su carta da forno.

Cottura: 205°C per 12 minuti circa. Rotor 185°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com