

PASTA DELIZIA - Petit four con taglio

PASTA DELIZIA	5.000 g
Zucchero	2.500 g
PERSIPAN	5.000 g
Albume	1.000 g
Totale	13.500 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego: Mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Formare. Cottura: 220°C fino a completa doratura. - Rotor 200°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com