

PERSIPAN - Petit four nocciola

PERSIPAN	1.000 g
Zucchero	500 g
Albume	150 g
COMPOUND NOCCIOLA	50 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego: impastare PERSIPAN con lo zucchero e COMPOUND NOCCIOLA, quindi incorporare l'albume un po' alla volta e procedere come d'abitudine.

Cuocere a 220/230°C. Rotor 200°-210°. Sforare appena dorati.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com