

LEBKUCHEN - Stella d'inverno

base

JOGOSOFT	1.100 g
LEBKUCHEN	275 g
Miele	55 g
Olio di Semi	550 g
Acqua	660 g
Totale base	2.640 g

Copertura

GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	50 g
Nocciole	0 g
Streusel	0 g
Totale Copertura	50 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a forte velocità per 3 min. ca. versare l'impasto in Stampi Varioform Stella 150 g di impasto e coprire con Goccine di cioccolato – nocciole - Streusel.

Cottura: 180° C per 25-30 min. ca. Rotor 160°.

Decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com