

JOGOSOFT - Soffice alle albicocche

KOMPLET JOGOSOFT

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
Pistacchi tritati	150 g
Totale	2.050 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. Aggiungervi 150 gr di pistacchi, mescolando brevemente.

Colare 450 gr in STAMPO TONDO e depositarvi 100 g di albicocche sciroppate.

Cottura: 180° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda gelatinare con BELNAP NEUTRA e decorare con ulteriori pistacchi.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com