

BONFRITTO&FORNO - Zeppole al cioccolato

KOMPLET BONFRITTO&FORNO

BONFRITTO&FORNO	500 g
Acqua 30°C	900 g
Uova	200 g
SAN FELIPE P5005	300 g
Olio di Semi	400 g
Totale	2.300 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola a media velocità BONFRITTO&FORNO acqua ed uova per 3 minuti circa fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungervi SAN FELIPE miscelato precedentemente con olio e continuare a mescolare il tutto fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Colare su teglia.

Cottura: Forno Rotor: 180°C per 15 min. valvola chiusa ed ulteriori 10 min. con valvola aperta. Forno Statico: 220°C per 25 min. circa valvola aperta.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com