

BLACK SOFT - Pralinata al cioccolato

KOMPLET BLACK SOFT

Base al cioccolato

BLACK SOFT	1.000 g
Uova	500 g
Burro fuso	500 g
Totale Base al cioccolato	2.000 g

Glassa al cioccolato

KIDDY CHOCO	500 g
SAN FELIPE P5009	300 g
Burro di cacao	70 g
FLORENTA	100 g
Riso soffiato	50 g
Totale Glassa al cioccolato	1.020 g

Lavorazione:

Base al cioccolato

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola, a media velocità per 3 minuti. Versare il composto in stampi unti ed infarinati.

Cottura: 170°C per 35 minuti circa. Rotor 150°.

Glassa

Modalità d'impiego:

Sciogliere SAN FELIPE e burro di cacao, a parte sciogliere KIDDY CHOCO.

Aggiungere i restanti ingredienti mescolando il tutto. NB: Florenta deve essere precedentemente ricettato (vedi ricetta base) e successivamente sbriciolato nella glassa.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

Composizione



Colare la glassa sulla base al cioccolato ricoprendo completamente.

Lasciar cristallizzare in frigorifero.

Decorare a piacere.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com