

BLACK SOFT - Trancio cacao e ZUCCA

KOMPLET BLACK SOFT

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Zucca scottata in pezzi	1.000 g
Totale	2.950 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto (tranne la zucca) in planetaria con spatola per 3 minuti a media velocità. In ultimo aggiungervi g 650 di zucca mescolando lentamente.

Versare su teglia Dolci al Taglio 60 x 20 cm foderata con carta da forno. Dopo 20 min. di cottura, guarnire la superficie con il restante 350 g di zucca e continuare la cottura.

Cottura: 185° per 45 min. ca. Rotor 165°.

Quando fredda gelatinare con BELNAP e decorare con briciole di Amaretti.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com