

BLACK SOFT - Torta cappuccino

BLACK SOFT	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
MARACAIBO M5009	300 g
COMPOUND MOCCA	50 g
Totale	2.150 g

Copertura croccante

FLORENTA	200 g
Mandorle a bastoncino	200 g
Totale Copertura croccante	400 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti, (Maracaibo a pezzi) con spatola per tre minuti a media velocità.

Colare su stampo unto e ricoprire con copertura croccante precedentemente mescolata a secco.

Cottura a 190°C per 35-40 min. ca. Rotor 170°. Quando fredda gelatinare con BELNAP e decorare a piacere.

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.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com