

CAKE SALE GOURMET - Mini panettone salato

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	500 g
Uova	1.000 g
Totale	2.500 g

Aggiungere:

Prosciutto, olive, formaggi a piacere	2.500 g
Totale Aggiungere:	2.500 g

Decorazione

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Burro	500 g
Uova	150 g
Grana grattugiato	200 g
Totale Decorazione	1.850 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità.

Aggiungervi mescolando per un ulteriore min, a bassa velocità 2.500 g di farcitura mista.

Colare in stampo Mini Panettone 170 g di impasto.

Cottura: 185°C per 25 min. ca. Rotor 165°.

Decorare con Crumble Salato

Crumble Salato

Impastare il tutto in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto granulare.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com