

YOGOFINE - Pesche dolci

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	300 g
Lievito	70 g
Miele	30 g
Aroma arancio	0 g
Totale	1.750 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 40 g. Lievitazione: 1 h 30 min. ca. a 30°C con U.R. 70%

Cottura: forno statico 200°C per 8-10 min. circa.

Forno rotor 180°C per 8 min. circa.

Composizione

Dopo la cottura e quando fredde forare la base delle mezze sfere (palline) aiutandosi con una bocchetta riccia, immergerle brevemente nella bagna Alchermes, farcirle a piacere con KIDDY NOISETTE / crema pasticcera / CONFIBEL Albicocca etc... accoppiandole a due a due. Rotolarle in zucchero semolato colorato rosso, spolverare con DOLCE DEKOR e decorare con ciliegia candita.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com