

KIDDY COVER - Ganache ai gusti

KIDDY COVER GIALLO	1.000 g
Panna liquida	400 g
Totale	1.400 g

Lavorazione:

Sciogliere KIDDY COVER alla temperatura di 50°C ca, nel frattempo portare ad ebollizione la panna. Unire e mescolare. Lasciare riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria fino ad ottenere una ganache liscia e lucida.

Ideale per accoppiare biscotteria secca, decorazioni al sacchetto e pasticceria da glassare.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com