



ALBERELLI NATALIZI

Base frolla:

KOMPLET Frolla Mix	1.000 g
Burro morbido	400
Uova	150

Crema al burro:

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Burro morbido	1.000 g
Alcolato 70 gradi	50 g
KOMPLET Kiddy Cover Pistacchio	300g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm, stampare con tagliapasta diam. 4 cm. Depositare su carta da forno.

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità il burro, unirvi Magic Fondant, Kiddy Cover sciolto e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

Cottura: Statico 200°C per 15 min. ca. con valvola aperta. Rotor 180°C.

Composizione: Formare con sàc a poche sui dischi di pasta frolla. Lasciar riposare in frigorifero per un'ora. Glassare intingendo in KIDDY COVER e decorare a piacere.

✦ **CONSIGLIO:** Per glassare con KIDDY COVER, sciogliere il prodotto a +/- 50°C circa. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.