



ARROTOLATO DECORATO

Base:

B + S	260 g
Uova	1.000 g
Farina di mandorle	400 g
Zucchero	300 g
Farina debole	160 g

Pasta sigaretta colorata:

Burro	200 g
Zucchero a velo	200 g
Albume	200 g
Farina debole	200 g
Colorante	q.b.

Modalità d'impiego:

Mescolare nell'ordine gli ingredienti per la Pasta Sigaretta colorata.

Stendere l'impasto all'altezza di 1 mm su foglio in silicone.

Variegare con pettine (o creare le decorazioni scelte) e passare in abbattitore.

Nel frattempo, preparare l'impasto della base, montando tutti gli ingredienti per 5 minuti circa.

Estrarre il foglio dall'abbattitore e stendervi uno strato di base.

Cottura: Statico 240°C per 4 minuti con valvola chiusa. Rotor 220°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

