



# TORTA CAPPUCCINO

<b>KOMPLET Black Soft</b>	1.000 g
Burro sciolto	400 g
Uova	400 g
<b>Maracaibo</b> a pezzi	300 g
<b>Compound Mocca</b>	50 g

## Copertura Florenta:

<b>KOMPLET Florenta</b>	200 g
Mandorle a bastoncino	200 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti, con spatola per tre minuti a media velocità. Colare su stampo unto e ricoprire con copertura florenta, ottenuta mescolando a secco i due ingredienti, per poi ricoprire direttamente la superficie della torta.

**Cottura:** Statico 190°C per 35-40 min. ca.

Quando fredda gelatinare con BELNAP e decorare a piacere.

*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

