



BISCOTTO TIPO SACHER

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno. Stamparne la metà aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare la metà del biscotto forato con **KOMPLET Kiddy Cover Fondente**, accoppiare con **KOMPLET Kiddy Confi Albicocca**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!