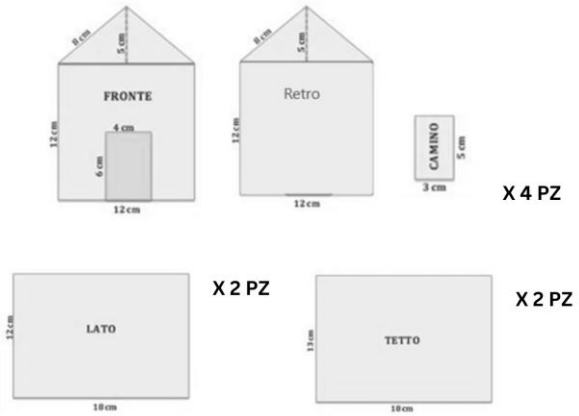




CASETTA DI NATALE

KOMPLET Lebkuchen	750 g
Miele	450 g
Acqua	250 g
Farina tipo “0”	750 g

Glassa per decorare:

Zucchero a velo	500 g
Albume	100 g
Succo di limone	q.b.

modalità d’impiego:

Scaldare il miele e l’acqua ad una temperatura di 45°C, aggiungere LEBKUCHEN, amalgamare e successivamente aggiungere la farina mescolando lentamente.
Importante: in fase di lavorazione la temperatura dell’acqua e miele non deve superare i 45° C.
Lasciare riposare l’impasto coperto pellicola trasparente per 24 ore. Stendere all’altezza di 6-8 mm, stampare nelle forme desiderate e depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Forno statico 220° C per 5-8 min. ca. doppia teglia e valvola chiusa. Rotor 190°C.

Preparare la glassa da decorazione: miscelare lo zucchero a velo e l’albume montando leggermente il tutto, aggiungere poi il succo di limone, colorare a piacere.

Quando le basi saranno ben fredde, decorarle a piacere. Lasciar asciugare e quindi assemblare la casetta con altra glassa da decorazione.
A piacere, applicare altre decorazioni (gelatine, confetti, marshmallows, ecc..).

La qualità piace!