



DOLCE GIORNO

KOMPLET Yogofine	1.000 g
Acqua	300 g
Burro/margarina	200 g
Uova	150 g
Lievito di birra	70 g

Glassa:

KOMPLET Almondglass	1.000 g
Albume	600 g

Modalità d'impiego:

Mescolare con spatola in planetaria a medio-bassa velocità per 4 min. ca. fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Si consiglia di prepararla 60 minuti prima dell'utilizzo.

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar riposare 5 min. Formare delle palline da 50 g, allungarle portandole ad una lunghezza di ca. 8 cm e adagiare in teglia per baguette con carta da forno.

Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per 60 minuti circa.

Stendere uno strato molto sottile di glassa e decorare con zucchero in granella.

Cottura: Forno statico 200°C per 13 min. ca. Rotor 185°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!