



FANTASMINI HALLOWEEN

Cacao e caramello

BLACK SOFT 1000 g

Uova 450 g

Burro sciolto 450 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per tre minuti. Versare 25/30 g in stampi in silicone semisfere diam. 6 cm precedentemente unti.

Cottura: 190° C PER 20 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi, farcire con **DELICREAM PIFKEIN CARMEL** e glassare con **KIDDY COVER VIOLA**.

Decorare a piacere.