



# MIMOSINA

## Base:

<b>KOMPLET B + S</b>	300 g
Farina debole	300 g
Zucchero	500 g
Uova	600 g
Acqua	200 g

## Modalità d'impiego:

Montare il tutto in planetaria con frusta ad alta velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno

**Cottura:** Statico 240°C per 4 minuti con valvola chiusa. Rotor 220°C.

Bagnare leggermente i dischi di arrotolato con alcolato a piacere. Stendere la farcitura all'altezza di 1 cm e sovrapporre il secondo disco. Smussare l'estremità. Spalmare l'esterno con la farcitura e decorare con cubetti di pan di spagna.

Spolverare con **KOMPLET POLVERE DI NEVE EXTRA** o **KOMPLET DOLCEDEKOR**.  
Decorare a piacere.  
Conservare a + 4°C.

## Farcitura:

<b>KOMPLET Kiddy Cover Giallo</b>	1.000 g
Panna UHT	3.000 g

Sciogliere KIDDY COVER GIALLO, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta. Decappare l'arrotolato con tagliapasta diametro 10.

*La qualità piace!*



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

Numero Verde  
**800-251859**

