



MIMOSINA

Base:

B + S	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.

Farcitura:

KIDDY COVER GIALLO	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'arrotoato con tagliapasta diametro 10.

Bagnare leggermente i dischi di arrotoato 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 POLVERE DI NEVE EXTRA o DOLCEDEKOR.
Decorare a piacere.
Conservare a + 4°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

