



TRONCHETTO MIMOSA AL CACAO

Arrotolato al cacao:

KOMPLET Choquit	1.000 g
Uova	800 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno.

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

Farcitura:

KOMPLET Kiddy Cover Nocciola	1.000 g
Panna UHT	3.000 g

Sciogliere KIDDY COVER NOCCIOLA, separatamente scaldare la panna.

Unire e mescolare assieme, lasciare riposare in frigorifero per una notte.

Montare in planetaria con frusta.

Bagnare leggermente l'arrotolato con alcolato a piacere. Stendere la farcitura all'altezza di 1 cm ed arrotolare.

Spalmare l'esterno dell'arrotolato con la farcitura e decorare con cubetti di pan di spagna al cacao.

Ultimare con **KOMPLET Polvere Di Neve** o **KOMPLET Dolcedekor**. Abbassare di temperatura e porzionare. Consegnare in frigorifero a + 4°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!