



TUTTO CIOCCOLATO

KOMPLET B+S	600 g
Cioccolato fondente	400 g
Burro	300 g
Farina debole	600 g
Uova	1.300 g
Cacao	100 g
Zucchero	800 g

Modalità d'impiego:

Sciogliere il cioccolato e il burro, aggiungervi il cacao e mescolare fino ad ottenere una salsa. A parte, montare i restanti ingredienti, in planetaria con frusta a forte velocità per 5 minuti circa. Aggiungervi la salsa al cioccolato e mescolare. Colare su stampo unto.

Cottura: Statico 190°C per 35 minuti circa con valvola semiaperta. Rotor 170°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

