



RENNE DI NATALE

Base:

KOMPLET Valbella Soft	550 g
Burro liquido	150 g
Uova	150 g
Olio di semi	100 g
Acqua	100 g
Nocciole tritate	80 g

Glassa fondente:

KOMPLET Magic Fondant	1.000 g
Olio di semi	10 g

Unire gli ingredienti e portarli alla temperatura di 50°C, mescolandoli per ottenere un composto uniforme.

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Incorporare in ultimo le nocciole mescolando brevemente.
Colare in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60 x 20 cm** foderata con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti. Rotor 165°C.

Quando freddi porzionare e decorare con Glassa Fondente, utilizzando sac a poche con bocchetta diametro 6 mm.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!