



ARROTOLATO

	Base neutra	Base cacao
KOMPLET Biskuit	1.000 g	1.000 g
Uova	800 g	800 g
Acqua	150 g	200 g
Cacao	-	100 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca.

Per le varianti al cacao, addizionarlo a fine montata mescolando lentamente.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

