



# MAGIC LEMONBERRY

<b>KOMPLET Jogosoft</b>	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
<b>Aroma Palermo Limone</b>	30 g

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in STAMPO plumcake fino a riempirne i  $\frac{3}{4}$ , quindi incidere con spatola unta.

**Cottura (per stampo da 550 g):** 190° C per 50 minuti circa. Rotor 175° C.

Quando freddo, glassare con **KOMPLET Magic Fondant** portato alla temperatura di 60°C. Impiattare guarnendo con **Delifruit Mirtillo**.



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!