

ALBERO DI NATALE AL CACAO

Base:

KOMPLET Black Soft	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Goccine di cioccolato	500 g

Copertura:

KOMPLET Kiddy Cover	**q.b.**

modalità d'impiego:
Mescolare **Black Soft**, olio, acqua e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.
Aggiungere le goccine a fine impasto mescolando brevemente.
Colare in stampo alberello.

Cottura (stampi da 1 kg): Forno statico 180°C per circa 40 minuti. Rotor 170°C.

Glassare con **KOMPLET Kiddy Cover** a piacere e decorare con codette e zuccherini natalizi.

La qualità piace!