

ARROTOLATO SALATO

KOMPLET Cake Salè Gourmet	1.000 g
Uova	1.000 g
Vino bianco	500 g

Modalità d'impiego:
Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità.
Colare su carta da forno all'altezza di 3 mm (teglia 60x40 da 600 g ca.).

Cottura: 220°C per 3 min. ca.

Quando freddo farcire con CREME BECHAMEL, arrotolare, posizionare in frigorifero per 30 min. e porzionare a piacere.

Ricetta Bechamel

KOMPLET Creme Bechamel	300 g
Latte	1.000 g

Mescolare il tutto con frusta in planetaria a forte velocità fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. E' possibile aggiungervi a piacere tonno, olive, prosciutto cotto sminuzzati.

La qualità piace!