

Rolada Domino (rolada czarno-biała)

Ciasto

Rolada	2.000 g
Kakao, proszek	30 g
łącznie Ciasto	2.030 g

wykonanie:

Wykonanie:

Masę na rolady przygotować zgodnie z przepisem podstawowym. Po ubiciu masę podzielić na dwie równe części, a następnie do jednej z nich dodać 30 g kakao. Używając worka do szprycowania nanieść naprzemiennie jasną i ciemną masę.

temperatura pieczenia: około 240°C, dodając trochę pary

czas pieczenia: około 5 minut



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com