Ischia

CORNETTO DOPPIO IMPASTO

Ischia è il nuovo cornetto dall'estetica altamente innovativa: la sua forma, bellissima, più corta e più panciuta, fa sì che la farcitura venga esaltata al massimo e lo rende ideale per le pasticcerie. È caratterizzato da un **doppio impasto**, composto da pasta sfoglia sovrapposta a pasta brioche, che lo rende fragrante e morbido allo stesso tempo.

Bellissimo così com'è... strabiliante con il tuo tocco!

Ischia

CORNETTO DOPPIO IMPASTO

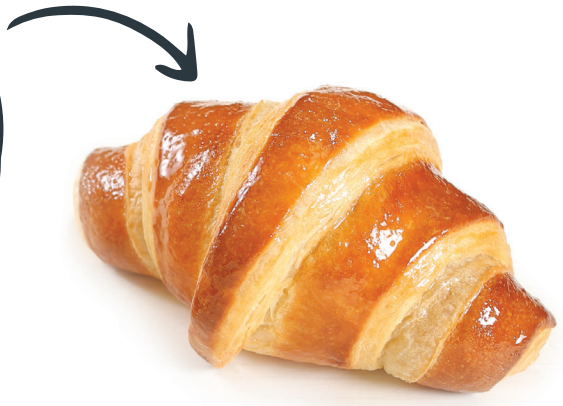
L'irresistibile alternativa... al classico cornetto vuoto, per una Vetrina Bar più ricca e più invitante!

1R2760 CORNETTO "ISCHIA" DOPPIO IMPASTO

80 | 40 | 170°C | 23-25 min

Cottura ideale 160°C per 25 minuti

Madre® FRESCO | BARN EGGS ALLEVATE A TERRA | HYDROGENATED FAT FREE | GMO FREE | PRONTOFORNO



Consigli post-cottura:

1

lucida

con la glassa*.

* Porta a bollore 250 ml d'acqua, aggiungi 337.5 g di zucchero, spegni la fiamma e mescola fino a completo scioglimento. Fai raffreddare a temperatura ambiente e stendi con un pennello sulla superficie esterna del prodotto. Una volta pronto lo sciroppo si conserva in frigo per 7 giorni.

2

decora

con codette di zucchero.

3

farcisci

e guarnisci secondo le tue esigenze.

CULTURA DEL GUSTO® CUPIELLO