

BIGNE' ED ECLAIR CON AMARENE E PANNA

MIGNON E MONOPORZIONI

Composizione finale

Dopo breve raffreddamento tagliare i bignè o le eclairs, farcire con FRUTTIDOR AMARENA e panna montata zuccherata e spolverare con BIANCANEVE PLUS. AVVERTENZE: i bignè o le eclairs ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di politene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.