



Michele Ghisolfi
chef pasticciere cake designer

1° DOSE

1000 GR. CREMOR TARTARO
650 GR. BICARBONATO DI SODIO
15 GR. ACIDO CITRICO
150 GR. AMIDO DI RISO O MAIS

2° DOSE

1000 GR. CREMOR TARTARO
700 GR. BICARBONATO DI SODIO
500 GR. AMIDO DI RISO O MAIS

3° DOSE

1000 GR. CREMOR TARTARO
750 GR. BICARBONATO DI SODIO
125 GR. ACIDO TARTARICO
600 GR. AMIDO DI RISO O MAIS

4° DOSE

1000 GR. BICARBONATO DI SODIO
750 GR. PIRIFOSFATO DI SODIO DI CALCIO
600 GR. AMIDO DI RISO O MAIS