



*I nostri  
**TULIPE** si sono  
rifatti il look!*

Ricettario



# Tulipe yogurt e pinoli



<b>JOGOSOFT</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
<b>CABO BLANCO</b>	<b>300 g</b>
Pinoli	150 g

## **modalità d'impiego:**

Mescolare **JOGOSOFT**, acqua e olio in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca. Aggiungere mescolando brevemente il **CABO BLANCO** sminuzzato e pinoli. Colare in stampi **TULIPE** (100 g ca.)

## **cottura:**

190° C per 30-35 min. ca. – Rotor 175°.

Quando freddi decorare a piacere.

# Tulipe nociola e cioccolato



<b>VALBELLA SOFT</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	75 g
Uova	300 g
Olio di semi	450 g
<b>GOCCINE CIOCCOLATO</b>	<b>200 g</b>

## **modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca. Incorporare **GOCCINE DI CIOCCOLATO** e mescolare per un ulteriore minuto. Colare in stampi **TULIPE** (100 g ca.)

## **cottura:**

190° C per 30-35 min. ca. – Rotor 175°.

Quando freddi decorare a piacere.

# Tulipe mandorla e caffè



**MANDELSOFT** 1000 g

Uova 300 g

Acqua 300 g

Olio di semi 300 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca.

Colare in stampi **TULIPE** (100 g ca.).

## Crema al caffè

**CREME RICO** 350 g

Acqua 1000 g

**COMPOUND MOCCA** 50 g

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media alta velocità fino ad ottenere crema liscia.

## **cottura:**

190° C per 30-35 min. ca. – Rotor 175°.

Quando freddi farcire i **TULIPE** con la crema al caffè.

Decorare a piacere.



# Tulipe cacao e zucca



<b>BLACKSOFT</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	200 g
Uova	300 g
Olio di semi	450 g
*Zucca scottata	1000 g

## **modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne la zucca) in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca. Incorporare 650 g di zucca scottata al composto. Colare in stampi **TULIPE** (100 g). Completare, decorando con la restante zucca.

## **cottura:**

190° C per 30-35 min. ca. – Rotor 175°.

Quando freddi decorare a piacere.

\*Tagliare la zucca a cubetti (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o forno per alcuni minuti.

# Tulipe carote e mandorle Vegani



<b>VEGA CAKE</b>	<b>1000 g</b>
Olio di semi	300 g
Succo di carote	450 g
Farina di mandorle	150 g
Acqua	100 g

## **modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 min. ca. Colare in stampi **TULIPE** (100 g ca.)  
Decorare con zucchero in granella e mandorle affettate.

## **cottura:**

190° C per 30-35 min. ca. – Rotor 175°.

Quando freddi spolverare con **DOLCE DEKOR**.

# Tulipe ai marroni Gluten Free



**GLUTEN FREE CAKE**    **1.000 g**

Olio di semi                      400 g

Uova                                    500 g

Acqua                                 200 g

**modalità d'impiego:**

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca. Colare in stampi **TULIPE** (80 g).

**cottura:**

190° C per 35-40 min. ca. – Rotor 175°.

Quando freddi farcire con crema di marroni e decorare a piacere.

## VAR2000 KIT TULIPE

125 rosa antico + 125 verde tenue  
+ 125 verde ottanio + 125 beige taupe  
= 500 tulipe + 20 vassoi da 6 fori



**KOMPLET ITALIA s.r.l.**  
24050 Grassobbio (BG)  
Via Enrico Fermi, 4  
Tel. +39 035 42 42 742  
info@kompletitalia.it  
www.kompletitalia.it



Assistenza  
tecnica

Numero Verde

800-251859

*Per maggiori informazioni contatta il tuo rivenditore o Agente di zona.*