

JOGOSOFT - Tulipe all'arancia

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Arance intere BIO frullate	500 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	1.900 g

Lavorazione:

Miscelare gli ingredienti in planetaria con spatola ad alta velocità per tre minuti circa.

Colare in stampo Tulipe 100 g di impasto.

Cottura: 190 °C per 35 minuti circa. Rotor 170°.

Da freddi farcire con DELIFRUIT DAILY ARANCIA.

Decorare infine con zucchero fondente MAGIC FONDANT.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com