

JOGOSOFT - Tulipe al mango

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	300 g
Uova	100 g
MAURITIUS VANIGLIA	20 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	1.920 g

Farcitura

DELIFRUIT CLASSIC MANGO	830 g
Totale Farcitura	830 g

Lavorazione:

Miscelare il tutto in planetaria con spatola ad alta velocità per tre minuti circa.

Colare in uno stampo tulipe 70 g d'impasto, depositarvi 30 g di DELIFRUIT CLASSIC MANGO.

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

Decorare con BELNAP NEUTRA e POLVERE NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com