

VALBELLA SOFT - Mini Tulipe nocciola e marron glacé

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	75 g
Olio di Semi	450 g
Uova	300 g
MARACAIBO M5009	300 g
Marron glacés in pezzi	150 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale	2.275 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità (ad esclusione di MARACAIBO e marron glacé).

Aggiungere il cioccolato e i marron glacé, entrambi sminuzzati mescolando lentamente.

Colare 40 gr. di impasto in stampo MINI TULIPE.
Decorare con zucchero in granella.

Cottura: 180°C per 30 min. circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com