

# BLACK SOFT - Mini Tulipe cioccolato e cocco

**KOMPLET BLACK SOFT**

|                  |                |
|------------------|----------------|
| BLACK SOFT       | 1.000 g        |
| Olio di Semi     | 450 g          |
| Acqua            | 300 g          |
| Uova             | 300 g          |
| SAN FELIPE P5005 | 300 g          |
| Cocco rapé       | 200 g          |
| KIT MINI TULIPE  | 0 g            |
| <b>Totale</b>    | <b>2.550 g</b> |

**Lavorazione:**

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità (ad esclusione di SAN FELIPE e cocco).

Aggiungere il cioccolato sminuzzato e il cocco rapé 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