

VALBELLA SOFT- Tulipe nocciola e cioccolato

KOMPLET VALBELLA SOFT

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	75 g
Uova	300 g
Olio di Semi	450 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	200 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	2.025 g

Lavorazione:

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

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com