

MANDEL SOFT- Tulipe mandorla e caffè

MANDEL SOFT	1.000 g
Uova	300 g
Acqua	300 g
Olio di Semi	300 g
Totale	1.900 g

Crema al caffè

CREME RICO	350 g
Acqua	1.000 g
COMPOUND MOCCA	50 g
KIT TULIPE	0 g
Totale Crema al caffè	1.400 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (100 g ca.).

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

Quando freddi farcire i Tulipe con la crema al caffè

Crema al caffè:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media alta velocità fino ad ottenere crema liscia.

Decorare a piacere



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com