

BLACK SOFT- Tulipe cacao e zucca

BLACK SOFT	1.000 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
Olio di Semi	450 g
Zucca scottata in pezzi	1.000 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	2.950 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne la zucca) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare 650 g di zucca scottata al composto. Colare in stampi TULIPE (100 g). Completare, decorando con la restante zucca.

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

Quando freddi decorare a piacere.

*Tagliare la zucca a cubetti (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o forno per alcuni minuti.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com