

VALBELLA SOFT - Mini Tulipe nocciola e frutti di bosco

KOMPLET VALBELLA SOFT

VALBELLA SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	80 g
KIT MINI TULIPE	0 g
DELIFRUIT CLASSIC FRUTTI DI BOSCO	0 g
BELNAP NEUTRAL	0 g
Totale	1.830 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità.

Colare in stampi MINI TULIPE e decorare con DELIFRUIT CLASSIC FRUTTI DI BOSCO.

Cottura: Statico 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi gelatinare con BELNAP NEUTRO.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com