

GLUTEN FREE CAKE - Mini tulipe gluten free al limone

KOMPLET GLUTEN FREE CAKE

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
KIDDY FRUIT LIMONE	0 g
BELNAP NEUTRAL	0 g
Totale	2.100 g

Lavorazione:

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

Colare in stampi MINI TULIPE e decorare con KIDDY FRUIT LIMONE.

Cottura: Statico 190°C per 30-35 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi gelatinare con BELNAP NEUTRO.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com