

CAKE SALE' GOURMET - Mini Tulipe salato radicchio, branzi e noci

KOMPLET CAKE SALE' GOURMET

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio di Semi	400 g
Branzi a cubetti	400 g
Radicchio	350 g
Noci	250 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale	3.500 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità.

Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

NB Il radicchio deve essere scottato in padella prima di essere integrato.

Colare in stampi MINI TULIPE aiutandosi con Sac a Poche.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. – Rotor 175°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com