

CAKE SALE' GOURMET - Mini Tulipe salato pere, salvia e fontina

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio di Semi	400 g
Totale	2.500 g

farcitura

Fontina a cubetti	400 g
Pere a cubetti	400 g
Salvia sminuzzata	10 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale farcitura	810 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.

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