

CAKE SALE GOURMET - Mini Tulipe salsiccia e friarielli

KOMPLET CAKE SALE' GOURMET

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

Salsiccia	350 g
Friarielli	100 g
Totale -Farcitura	450 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità.
Incorporare la farcitura tagliata sottile mescolando per un ulteriore minuto.

Colare in stampi MINI TULIPE aiutandosi con sac à poche.

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



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com