

CAKE SALE' GOURMET - Mini Tulipe alla carbonara

KOMPLET CAKE SALE' GOURMET

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio di Semi	400 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale	2.500 g

Farcitura

Guanciale a cubetti rosolato in padella	600 g
Pecorino grattugiato	100 g
Pepe nero in polvere	1 g
Totale Farcitura	701 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