

CAKE SALE' GOURMET - Mini Tulipe cacio e pepe

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

Pecorino grattugiato	400 g
Pepe nero in polvere	2 g
Totale Farcitura	402 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: Statico 190°C per 30 min. ca . Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com