

CAKE SALE' GOURMET - Mini Tulipe alla norma

KOMPLET CAKE SALE' GOURMET

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	800 g
Passata di pomodoro	200 g
Uova	200 g
Olio di Semi	400 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale	2.600 g

Farcitura

Melanzane scottate in padella	500 g
Ricotta salata grattugiata	300 g
Pomodorini a cubetti	300 g
Totale Farcitura	1.100 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