La dualità piace!

CAKE SALE' GOURMET - Mini Tulipe al pesto

KOMPLET CAKE SALE' GOURMET

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio di Semi	300 g
KIT MINI TULIPE	0 g
Totale	2.400 g
Farcitura	
Pesto	300 g
Grana grattuggiato	300 g
Totale Farcitura	600 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.



