

VEGA CAKE - Tulipes doppio cioccolato

KOMPLET VEGA CAKE

VEGA CAKE	950 g
Cacao	50 g
Olio di Semi	300 g
Acqua	450 g
Totale	1.750 g

Aggiungere:

Gocce di cioccolato	230 g
Totale Aggiungere:	230 g

Decorazione

Gocce di cioccolato	180 g
KIT TULIPE	0 g
Totale Decorazione	180 g

Lavorazione:

Mescolare gli ingredienti dell'impasto con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere a fine impasto le gocce di cioccolato, mescolando brevemente. Con sac à poche riempire i Tulipe e decorare con le altre gocce di cioccolato (Per Tulipe: ca. 110 g. di impasto + ca. 10 g di gocce di cioccolato da decorazione) Cottura: 180°C per 25-30 min. circa. Rotor 170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com