



DEVIL'S CUPCAKE

KOMPLET Vega Cake	1.000 g
Olio di semi	300 g
Acqua	450 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti ca, colare in stampi MUFFIN fino al bordo.

Cottura: Statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 175° C.

Crema al burro:

KOMPLET Magic Fondant	500 g
Margarina vegetale	500 g
Alcolato 70 gradi (facoltativo)	25 g
KOMPLET Pastafragola Top	25g
Colorante alimentare liposolubile rosso	25 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con frusta ad alta velocità la margarina vegetale morbida, unirvi il **KOMPLET Magic Fondant**, colorante e **KOMPLET Pastafragola Top** e continuare a montare fino ad ottenere una crema soffice e vellutata. Aggiungere l'alcolato montando per un ulteriore minuto.

Composizione: Formare a spirale con bocchetta liscia a diametro 16. Decorare con corna formate con pasta di zucchero nera.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

