



ZUCCHE CUPCAKE

KOMPLET Vega Cake 1.000 g

Olio di semi 300 g

Acqua 450 g

Crema per farcitura:

MAGIC FONDANT 500 g

Margarina vegetale 500 g

Alcolato 70 gradi (facoltativo) 25 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.

Modalità d'impiego:

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

Composizione: Formare la zucca a spirale con bocchetta liscia a diametro 16. Decorare con il picciolo con pasta di zucchero verde e spolverare con zucchero precedentemente colorato di arancione. Completare con occhietti di zucchero.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

