

MINI TULIPE

Dolci e salati



Lebkuchen e cioccolato



IMPASTO

BLACK SOFT	1.000 g
LEBKUCHEN	250 g
Olio	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g

DA AGGIUNGERE

GOCCINE DI CIOCCOLATO	100 g
Nocciole tritate tostate	125 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca. Colare in stampi **MINI TULIPE**.

COTTURA

Statico 190°C per 25-30 minuti.
Rotor 175°C.

Quando freddi decorare a piacere.

Cioccolato e cocco



IMPASTO

BLACK SOFT	1.000 g
Olio	450 g
Acqua	300 g
Uova	300 g

DA AGGIUNGERE MESCOLANDO BREVEMENTE

GOCCINE DI CIOCCOLATO	300 g
Cocco rapé	200 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min. ca.
Colare in stampi **MINI TULIPE**.

COTTURA

Statico 190°C per 25-30 min.
Rotor 175°C.
Quando freddi decorare a piacere.

Nocciola e Frutti di bosco



IMPASTO

VALBELLA SOFT	1.000 g
Olio	450 g
Uova	300 g
Acqua	80 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità tutti gli ingredienti per 3 min. Colare in stampi **MINI TULIPE**. Decorare con **DELIFRUIT CLASSIC FRUTTI DI BOSCO**.

COTTURA

Statico 190°C per 25-30 min. Rotor 175°C.
Quando freddi gelatinare con **BELNAP NEUTRAL**.

Vegano al mango



IMPASTO

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 min. ca. Colare in stampi **MINI TULIPE**.

Decorare con **DELIFRUIT CLASSIC MANGO**.

COTTURA

Statico 190° C per 30-35 min.ca.
Rotor 175°C.

Quando freddi gelatinare con **BELNAP NEUTRAL**.

Gluten Free al Limone



IMPASTO

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 min.ca.

Colare in stampi **MINI TULIPE**.

Decorare con **KIDDY FRUIT LIMONE**.

COTTURA

Statico 190° C per 35-40 min. ca.

Rotor 175°C.

Quando freddi gelatinare con **BELNAP NEUTRAL**.

Croccante, mela e cannella



IMPASTO

VALBELLA SOFT	1.000 g
Olio	450 g
Uova	300 g
Acqua	80 g
Cannella macinata	10 g
DELIFRUIT XTRA MELA 10/10	650 g

GRANELLA CROCCANTE

FROLLA MIX	140 g
Burro morbido	70 g
Nocciole a scaglie	200 g
FLORENTA	100 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità tutti gli ingredienti per 3 min. Aggiungere in ultimo la mela mescolando brevemente.

Colare in stampi **MINI TULIPE**.

Decorare con granella croccante.

Mescolare **FROLLA MIX** con il burro fino ad ottenere un impasto granulare.

In ultimo aggiungervi **FLORENTA** e nocciole fino a raggiungere la consistenza desiderata.

COTTURA

Statico 190°C per 25-30 min.

Rotor 175°C.

Radicchio, branzi e noci



IMPASTO

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

FARCITURA

*Radicchio	350 g
Branzi a cubetti	400 g
Noci sminuzzate	250 g
*scottato con olio in padella.	

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto. Colare in stampi **MINI TULIPE**.

COTTURA

Statico 190°C per 30 min. ca.
Rotor 175°C.

Pere, salvia e fontina



IMPASTO

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

FARCITURA

Pere a cubetti	400 g
Fontina a cubetti	400 g
Salvia sminuzzata	10 g

MODALITÀ D'IMPIEGO

Mescolare il tutto con spatola per 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto. Colare in stampi **MINI TULIPE**.

COTTURA

Statico 190°C per 30 min. ca.
Rotor 175°C.

VAR2012 KIT MINI TULIPE

150 rosa antico + 150 turchese
+ 150 azzurro + 150 rosso marsala
= **600 mini tulipe + 20 vassoi 12 fori.**



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via Enrico Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it



Per maggiori informazioni contatta il tuo rivenditore o Agente di zona.