



*R*ICETTARIO *S*ULIPE

PER LA *M*AMMA



TULIPE ROSA

Muffin:

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g
GOCCINE DI CIOCCOLATO	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. In ultimo aggiungere le **GOCCINE DI CIOCCOLATO** mescolando brevemente. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti ca.
Rotor 175°.

Quando freddi decorare con la crema al burro in sac a poche, andando a formare una rosa.

Crema al burro:

MAGIC FONDANT	500 g
Burro morbido	500 g
Alcolato 70 gradi	25 g
PASTAFRAGOLA TOP	25g
Colorante alimentare liposolubile rosso	25 g

Modalità d'impiego:

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



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



DUBAI TULIPE

BLACK SOFT

1.000 g

Acqua

200 g

Uova

450 g

Olio di semi

400 g

Crema Kataifi:

Kiddy Creme Pistacchio* 500 g

Pasta Kataifi 50 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°

Quando freddi farcire con la crema Kataifi.

*Al bisogno è possibile ammorbidire leggermente la crema riscaldandola, per poi miscelarla con la pasta Kataifi.



TULIPE LIMONE

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con sac a poche con **KIDDY FRUIT LIMONE** e decorare con un ricciolo dello stesso.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE MORA E VANIGLIA

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con sac a poche con **DELIFRUIT CLASSIC MORA** precedentemente frullato e decorare con un ricciolo di **KIDDY DELUXE VANIGLIA**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!



TULIPE ARANCIA

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con **DELIFRUIT DAILY ARANCIA** con sac a poche e decorare con un ricciolo dello stesso.



TULIPE MORA

AMERICAN MUFFIN	1.000 g
Acqua	300 g
Uova	300 g
Olio di semi	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi **TULIPE** (100 g).

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa. Rotor 175°.

Quando freddi farcire con sac a poche con **DELIFRUIT CLASSIC MORA** precedentemente frullato e decorare con un ricciolo dello stesso.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!

KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

