

Mini Tulipe: le paste d'Italia





MINI TULIPE AL PESTO

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio	300 g

Farcitura:

Pesto	300 g
Grana grattugiato	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE ALLA NORMA

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua	800 g
Passata di pomodoro	200 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Melanzane scottate in padella	500 g
Ricotta salata grattugiata	300 g
Pomodorini a cubetti	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859





MINI TULIPE CACIO E PEPE

Impasto:

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

Farcitura:

Pecorino grattugiato	400 g
Pepe nero in polvere	2 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it





MINI TULIPE CARBONARA

Impasto:

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

Farcitura:

Guanciale a cubetti rosolato in padella	600 g
Pecorino grattugiato	100 g
Pepe nero in polvere	1 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

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

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

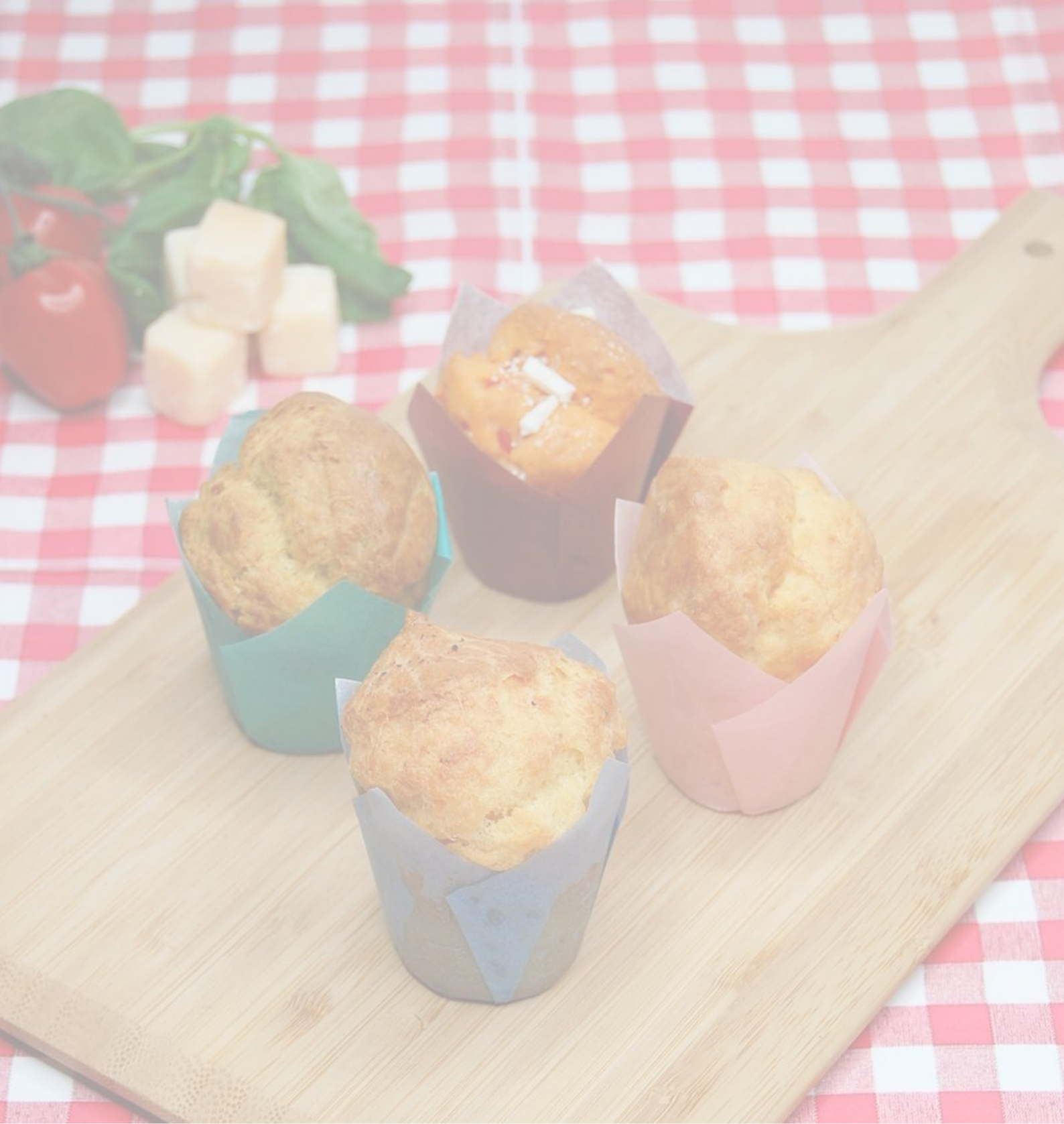


Scopri anche

Ricettario

Salati dell'estate





KOMPLET ITALIA S.R.L.

24050 Grassobbio (BG)

Via Enrico Fermi, 4

Tel. +39 035 42 42 742

info@kompletitalia.it

www.kompletitalia.it

