

TAPPI タッピ 使用方法

《SFOGLIATELLAの作り方》

1



半解凍したタッピを写真のように持ちます。

2



タッピを回転させながら親指でタッピの中心を押し、円錐状に層をずらしていきます。

3



この程度の袋状になるまでのばします。

4



このように持ちます。

5



リコッタチーズ、カスタード、ドライフルーツ等のクリームをしぼり袋からタッピの中に注入します。

6



180℃のオーブンで30分程度焼き、粉糖をかければスフォリアテッラのできあがりです。

中に詰めるフィリングはお好みでアレンジできます。