

KOMPLET Bonini's

- Yaourt et fromage blanc sont déjà présents dans le produit sous forme deshydratée
- l'appareil une fois préparé peut être travaillé pendant plusieurs heures
- les Bonini's sont aptes à la surgélation

- het produkt bevat al yoghurt en kwark in de voormenging
- de aangemaakte massa kan over meerdere uren worden verwerkt
- Bonini's zijn uitstekend geschikt om in te vriezen

Recette de base

KOMPLET Bonini's	1.000 g
Eau - froide	env. 1.300 à 1.400 g *
Huile	200 g

Poids total env. 2.500 à 2.600 g

Recette aromatisée au rhum

Remplacer 100 g d'eau de la recette de base par 100 g de rhum, et ajouter 100 à 200 g de raisins secs macérés dans du rhum.

* Hydrater la masse à votre convenance selon le matériel utilisé. L'hydratation optimale donne aux Bonini's une mie très moelleuse.

Mode d'emploi:

Mélanger tous les ingrédients 2 à 3 mn. en 2ème vitesse pour obtenir une masse lisse. Donner une pause de 5 mn, puis à l'aide d'une doseuse, ou à défaut d'une cuillère à glace pour grosse boule plonger la masse dans l'huile de friture. Le retournement n'est pas nécessaire étant donné que le Bonini's tourne sur lui-même. Après cuisson sucrer en le tournant dans du sucre semoule vanillé ou à la cannelle.

Poids des Bonini's: 30 g environ

Température de cuisson: 170 à 180 °C

Temps de cuisson: 8 mn et plus selon le poids des Bonini's.

Conseil:

Les Bonini's cuits et sucrés sont aptes à la surgélation. Avant dégustation, les laisser décongeler à température ambiante. Des petites quantités peuvent être également décongelées au microonde (ex: 3 Bonini's à 700 Watt pendant environ 25 secondes).

Basisrecept

KOMPLET Bonini's	1.000 gr
Water - koud	± 1.300 tot 1.400 gr *
Olie	200 gr

Totaal Gewicht ± 2.500 - 2.600 gr

Recept gearomatiseerd met rum

Vervang 100 gr water door 100 gr rum. Voeg 100 tot 200 gr rozijnen toe, die in rum geweekt zijn.

* De massa kunt U hydrateren volgens Uw geschiktheid en volgens het gebruikte materieel. De optimale hydratatie geeft aan de Bonini's een heel zachte smaak.

Verwerking:

Klop alles 2 tot 3 min. in 2^e versnelling tot een gladde massa. Laat het 5 min. rusten. Steek de massa in frituurolie met een maatdop of een ijslepel voor grote bollen. De Bonini's moeten niet gedraaid worden, deze draaien zichzelf om.

Na het bakken afsuikeren met witte of bruine suiker.

Gewicht van Bonini's: ± 30 gr/St.

Baktemperatuur: 170 tot 180 °C gedurende 8 min of meer volgens het gewicht van de Bonini's

Tips:

De gebakken en gesuikerde Bonini's zijn geschikt om in te vriezen. Voor het consumeren, moeten ze ontdooien bij kamertemperatuur. Kleine hoeveelheden kunnen worden ontdooid in de microgolf (b.v. 3 Bonini's bij 700 W gedurende 25 seconden).

ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 8-12
66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98/97 26-0
Fax: 0 68 98/97 26-97



KOMPLET Benelux

Route de Stavelot 117
L-9991 Weiswampach
Tel.: 0 03 52/99 76 39
Fax: 0 03 52/97 80 24

7/99

KOMPLET Bonini's

- Yaourt et fromage blanc sont déjà présents dans le produit sous forme deshydratée
- l'appareil une fois préparé peut être travaillé pendant plusieurs heures
- les Bonini's sont aptes à la surgélation

- het produkt bevat al yoghurt en kwark in de voormenging
- de aangemaakte massa kan over meerdere uren worden verwerkt
- Bonini's zijn uitstekend geschikt om in te vriezen

Recette de base

KOMPLET Bonini's	1.000 g
Eau - froide	env. 1.300 à 1.400 g *
Huile	200 g

Poids total env. 2.500 à 2.600 g

Recette aromatisée au rhum

Remplacer 100 g d'eau de la recette de base par 100 g de rhum, et ajouter 100 à 200 g de raisins secs macérés dans du rhum.

* Hydrater la masse à votre convenance selon le matériel utilisé. L'hydratation optimale donne aux Bonini's une mie très moelleuse.

Mode d'emploi:

Mélanger tous les ingrédients 2 à 3 mn. en 2ème vitesse pour obtenir une masse lisse. Donner une pause de 5 mn, puis à l'aide d'une doseuse, ou à défaut d'une cuillère à glace pour grosse boule plonger la masse dans l'huile de friture. Le retournement n'est pas nécessaire étant donné que le Bonini's tourne sur lui-même. Après cuisson sucrer en le tournant dans du sucre semoule vanillé ou à la cannelle.

Poids des Bonini's: 30 g environ

Température de cuisson: 170 à 180 °C

Temps de cuisson: 8 mn et plus selon le poids des Bonini's.

Conseil:

Les Bonini's cuits et sucrés sont aptes à la surgélation. Avant dégustation, les laisser décongeler à température ambiante. Des petites quantités peuvent être également décongelées au microonde (ex: 3 Bonini's à 700 Watt pendant environ 25 secondes).

ABEL + SCHÄFER

Schloßstraße 8-12
66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98/97 26-0
Fax: 0 68 98/97 26-97



KOMPLET Benelux

Route de Stavelot 117
L-9991 Weiswampach
Tel.: 0 03 52/99 76 39
Fax: 0 03 52/97 80 24

7/99