



FROLLA MIX

produrre non è mai stato così facile!

miscela selezionata per la realizzazione di prodotti
a base di pasta frolla





Linea Pasticceria

Caratteristiche

- Miscela che permette la produzione di una frolla fragrante e stabile al taglio
- Velocità d'esecuzione
- Non necessita di tempi di riposo
- Permette di riutilizzare i ritagli di lavorazione
- Risultato costante e garantito
- Idonea per surgelazione

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Ricetta base

per Crostate e Biscotti stampati

| | A | B |
|-------------------|----------------|----------------|
| Frolla Mix | 1.000 g | 1.000 g |
| Burro - Margarina | 400 g | 300 g |
| Uova | 150 g | 50 g |
| Acqua | - | 100 g |

modalità d'impiego

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza desiderata, foderare gli stampi oppure stampare i biscotti.

cottura

200°C per 15-20 minuti a seconda del formato.

Frollini montati

| | |
|-------------------|----------------|
| Frolla Mix | 1.000 g |
| Burro - Margarina | 500 g |
| Uova | 200 g |

modalità d'impiego

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità le uova e il burro / margarina sino ad ottenere un impasto soffice ed omogeneo, aggiungervi Frolla Mix, mescolando lentamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche su carta da forno.

cottura

205°C per 12 minuti circa.

Canestrelli

| | |
|---------------------|----------------|
| Frolla Mix | 1.000 g |
| Burro - Margarina | 500 g |
| Tuorli d'uovo cotti | 200 g |

modalità d'impiego

Impastare il burro/margarina con i tuorli cotti sino ad ottenere un impasto liscio, aggiungervi Frolla Mix mescolando sino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di mezzo cm e stampare con tagliapasta.

cottura

180°C per 12-15 minuti. Ancora tiepidi, spolverare con Polvere di neve extra.

