



Ovafina

OVAFINA è un prodotto naturale, a base di albumi cristallizzati in polvere. Grazie ad un trattamento speciale ed ai controlli rigorosi, il prodotto garantisce nel tempo uno standard qualitativo elevato e costante. Da utilizzare come sostituto agli albumi freschi in tutte le applicazioni di Pasticceria (80-100gr. su litro d'acqua) o come rafforzativo degli albumi in brick.

MERINGHE e DISCHI di MERINGHE

OVAFINA	gr. 160
Acqua	gr. 1.000
Zucchero	gr. 2.000

Sbattere OVAFINA con l'acqua ed aggiungere gradualmente la metà dello zucchero. Quando ben montata, aggiungere lo zucchero restante, mescolando delicatamente. Formare su carta da forno.

Cottura: 90°C per 2 ore con valvola aperta per formato piccolo.

DISCHI alle NOCCIOLE / MANDORLE (ca. 10 pezzi)

Base per Semifreddi

OVAFINA	gr. 60
Acqua	gr. 600
Zucchero	gr. 600

Sbattere OVAFINA con l'acqua ed aggiungere gradualmente la metà dello zucchero. A fine montata incorporare lo zucchero restante in 1ª velocità.

Amido	gr 120
Nocciole o mandorle tritate finemente	gr. 400
Zucchero	gr. 400

Miscelare ed incorporare al composto precedentemente preparato, mescolando delicatamente.

Foderare con carta da forno o ungere anelli con Ø 26 cm.

Cottura: 140°C per 60 min. ca.

BISCOTTI AL COCCO

Cocco rapé	gr. 1.500
Zucchero semolato	gr. 2.500
QUELLI	gr. 100 – 125
OVAFINA	gr. 125
Acqua tiepida	gr. 1.250
Sciroppo di zucchero invertito	gr. 60
MAURITIUS VANIGLIA	gr. 15
Sale	gr. 2

Sbattere OVAFINA con l'acqua ed aggiungere gradualmente la metà dello zucchero. Quando ben montata, aggiungere lo zucchero restante, mescolando delicatamente. Formare su carta da forno.

Cottura: 80°C per 6-8 ore con valvola aperta per formato grande.

BISCOTTINI ALLE NOCI

OVAFINA	gr. 30
Acqua	gr. 320
BARI MANDORLA AMARA	gr. 2

Sbattere leggermente **OVAFINA** con acqua, quindi aggiungere **BARI MANDORLA AMARA**.

Zucchero	gr. 500
Noci finemente tritate	gr. 500

Miscelare ed incorporare al composto precedente.

Colare il composto con sac à poche su dischetti di pasta frolla cruda Ø 3,5 cm. Cottura: 200°C per 12 min. circa.

PETIT FOUR (ricetta base)

Zucchero	gr. 500
Pasta mandorle 67%	gr. 1.000
OVAFINA	gr. 30
Acqua	gr. 160

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola.

Formare a piacere.

PETIT FOUR MANDORLE e NOCI

Su 1.000 gr. di ricetta base per Petit Four, aggiungere 50 gr. di **COMPOUND NOCE**, formare su carta da forno e farcire con mezza noce.

AMARETTI

Su 1.000 gr. d'impasto base, aggiungere gr. 10 di **BARI MANDORLA AMARA**, formare su carta da forno e spolverare con zucchero a velo.

FERRI DI CAVALLO

Utilizzando l'impasto base, inumidirsi le mani con albume e formare delle sfere per poi allungarle a bastoncino, rotolarle in mandorle affettate, piegare a ferro di cavallo e posizionare su carta da forno.

SPECIALITA' ALLA NOCCIOLA e CIOCCOLATO

Utilizzando l'impasto base, inumidirsi le mani con albume e formare delle sfere per poi schiacciarle su carta da forno. Dopo la cottura, capovolgerle, fare uno spuntone con crema alla nocciola e glassare con cioccolato fondente.

Modalità di cottura per PETIT FOUR e varianti:

Forno a 230°C per 12 min. circa. doppia teglia.

Distributore esclusivo per l'Italia



KOMPLET ITALIA Srl

Via E. Fermi, 24050 Grassobbio (BG)

Tel. 035.42.42.742, Fax 035.42.42.744

e-mail: info@kompletitalia.it

website: www.kompletitalia.it

