



BONFRITTO&FORNO

fritti in olio o cotti al forno

semilavorato unico per produrre Bigné e Zeppole fritte o al forno





Linea Pasticceria

Caratteristiche

Semilavorato ricco di uova per la realizzazione in tempi rapidi di Bigné, Zeppole ed altre specialità fritte o al forno.

- L'impasto ottenuto può essere fritto o cotto al forno.
- I prodotti finiti hanno un ottimo sviluppo e un minimo assorbimento d'olio.
- Qualità e risultato costante nel tempo.

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Bigné e Zeppole da forno

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua a 30°C	2.000 g
Olio di semi	600 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti per 4-5 min. alla II velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglia ed infornare.

cottura:

Forno statico: 230°C per 20 min. ca. con valvola aperta. Forno Rotor: 230°C per 3 min. + 17 min. ca. a 175°C con valvola aperta.

Ricetta base

per Bigné fritti e Zeppole

	A	B
BONFRITTO&FORNO	1.000 g	1.000 g
Acqua a 30°C	1.900 g	1.700 g
Uova	-	200 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua (e uova se in ricetta), sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

cottura:

Formare come d'abitudine.

Friggere a 175°C e passare in zucchero semolato.

Farcire a piacere.

Gocce d'Oro

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua a 30°C	2.000 g
Burro sciolto	800 g

modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità **BONFRITTO&FORNO** ed acqua fino ad ottenere un nucleo liscio ed omogeneo, aggiungervi poi il burro continuando a mescolare. Colare su teglie ed infornare.

cottura:

Forno statico: 210°C per 20 min. ca. con valvola aperta. Forno Rotor: 220°C per 3 min. + 17 min. ca. a 170°C con valvola aperta.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859