



# 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](http://www.kompletitalia.it)

## Ricetta base

per Crostate e Biscotti stampati

	A	B
<b>Frolla Mix</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
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

<b>Frolla Mix</b>	<b>1.000 g</b>
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

<b>Frolla Mix</b>	<b>1.000 g</b>
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.

