



DIA FROLLA



semilavorato senza saccarosio - con edulcorante: maltitolo - per la produzione di frolla e frollini

Fondi Torta e Frollini stampati

	Ricetta Base	Al Cacao
DIA FROLLA	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	450 g	450 g
Uova	100 g	100 g
Acqua	50 g	50 g
Cacao	---	50 g

Modalità d'impiego:

impastare tutti gli ingredienti e lasciare riposare in frigorifero. Cuocere a 200°C con valvola aperta. Tempo di cottura a seconda della dimensione.

Ricetta per Frollini montati

	Ricetta Base	Al Cacao
DIA FROLLA	1.000 g	1.000 g
Burro o margarina	640 g	640 g
Uova	350 g	350 g
Amido	150 g	120 g
Cacao	---	50 g

Modalità d'impiego:

montare a crema burro e uova, quindi incorporare DIA FROLLA, amido (e cacao). Miscelare bene il tutto. Colare con sac à poche nelle forme volute su teglia con carta da forno. Cottura: 200°C con valvola aperta per 13 min.ca.

