



Addensanti e stabilizzanti

TOMATO FOND / QUELLI / DUROSAN

TOMATO FOND

Miscela solubile con pomodoro liofilizzato per addensare succhi, puree e passate di pomodoro.

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Contiene pomodoro liofilizzato in polvere: accentua il gusto e il colore di succhi e passate di pomodoro.
- ✓ Ideale per lavorazioni con sac a poche e dosatori.
- ✓ Stabile in cottura e surgelazione.

DOSAGGIO:

Da 40 a 150 gr. di TOMATO FOND su 1 Kg. di succo o passata di pomodoro. Mescolare con frusta.

CONFEZIONE:

Sacchetti in alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = cartone Kg. 5

QUELLI

Addensante neutro a freddo per succhi e polpa di frutta, ricotta, pomodoro.

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Di gusto neutro, ottimo per applicazioni di Pasticceria e Gastronomia: evita il rilascio di liquidi!
- ✓ Per ricotta : ideale per addensare farciture a base di ricotta, come nei cannoli siciliani!
- ✓ Per pomodoro in pezzi, purea o succo
- ✓ Per farciture di torte salate
- ✓ Per frutta surgelata, sciroppata o fresca
- ✓ Per succhi di frutta : si ottiene una farcitura cremosa, stabile in cottura e surgelazione

CONFEZIONE:

Sacchetti di alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 2,5 x 2 = Kg. 5 o su ordinazione Kg. 25

DOSAGGIO:

Ricotta: 30 gr. QUELLI + 1.000 gr. di ricotta e zucchero. E' consigliabile miscelare Quelli con lo zucchero, quindi aggiungere la ricotta.

Pomodoro: 40-60 gr. QUELLI + 1.000 gr. di pomodoro. Mescolare con frusta sino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Farcitura di torte salate: 30-70 gr. QUELLI + 1.000 gr. di farcitura. Aggiungere Quelli in fase di impasto.

Frutta surgelata/sciroppata/fresca: rotolare direttamente la frutta surgelata in QUELLI. 50-70 gr.: 1.000 di frutta.

Succhi di frutta: 100-120 gr. QUELLI + 200 gr. zucchero + 1 lt. di succo a piacere. Mescolare Quelli con zucchero, quindi aggiungere il succo.

DUROSAN

Stabilizzante in polvere per panna fresca da decorazione.

CARATTERISTICHE e VANTAGGI

- ✓ Solubile a freddo, può essere miscelato direttamente con zucchero e panna e montato nel montapanna.
- ✓ Evita il rilascio di siero da parte della panna esposta per lungo tempo (ad esempio in vetrina).

DOSAGGIO:

Ricetta: 8-10 gr. DUROSAN + zucchero a piacere + 1 lt panna fresca.

CONFEZIONE:

Sacchetti in alluminio non vendibili singolarmente da Kg. 4 x 1 = Kg. 4

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

Dawn[®]
Creating happiness[™]