



BONFRITTO&FORNO

fritti in olio e 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

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.

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 minuti alla II velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglia ed infornare.

cottura

Forno statico: 230°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Forno rotor: 230°C per 3 minuti + 17 minuti circa a 175°C con valvola aperta.

Gocce d'Oro

Bonfritto&Forno	1.000 g
Acqua a 30°C	2.000 g
Burro sciolto	800 g

modalità d'impiego

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

cottura

Forno statico: 210°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

Forno rotor: 220°C per 3 minuti + 17 minuti circa a 170°C con valvola aperta.

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859



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