



# BONINI'S

*il fritto dal cuore soffice*

miscela per la produzione di specialità fritte allo yogurt e ricotta



# Il gusto di prodotti asciutti e fragranti



## Caratteristiche:

- Yogurt e ricotta sono contenuti nella miscela.
- Non è necessario girare i Bonini's in cottura...si girano da soli!
- Un cuore morbido e gustoso e una superficie croccante dal sapore delicato.
- La pastella pronta può essere conservata per molte ore e successivamente frita.
- Stabile in surgelazione.

## Frittelle yogurt e ricotta

<b>BONINI'S</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua Fredda	1.300 - 1.400 g
Olio di semi	200 g

### modalità d'impiego:

Sbattere a media velocità tutti gli ingredienti per 2-3 minuti. Formare con sac à poche o con dosatore per gelato. Alla ricetta base si possono aggiungere a fine impasto 300 g di mela a cubetti o 250 g di uvetta sultanina, oppure 100 g di **Komplet natural 10%** per **Bonini's** integrali.

Friggere a 175°C sino a completa doratura. Passare in zucchero vanigliato. Possono essere serviti vuoti o farciti con creme a piacere.

## Bonini's salati

<b>BONINI'S</b>	<b>1.000 g</b>
Brodo a temp. ambiente	1.400 g
Olio di semi	200 g

### modalità d'impiego:

Sbattere a media velocità tutti gli ingredienti per 2-3 minuti. Formare con sac à poche o con dosatore per gelato. Alla ricetta base si possono aggiungere 300 g di: olive, noci, nocciole, prosciutto, formaggio duro, ecc... precedentemente sminuzzati da mescolare a bassa velocità brevemente a fine impasto.

Friggere a 170°C sino a completa doratura.

... bontà a tutto tondo!

