

Prepara i tuoi fritti con

KOM1070 **BONFRITTO&FORNO** – sacco da 10 kg
Miscela per bigné fritti e da forno

KOM1075 **BONINI'S** – sacco da 10 kg
Miscela per specialità fritte con yogurt

Farcisci con

KOM1341 **CREME BECHAMEL** – 5 x 1 kg in cartone da 5 kg
Miscela per besciamella istantanea a freddo

CREMA SALATA DA FARCITURA

CREME BECHAMEL BASE	500 g
Panna	100 g
Prosciutto cotto /carciofini / funghetti gorgonzola/olive sminuzzati etc..	150 g

Modalità d'impiego: Mescolare in planetaria con frusta Creme Bechamel base e panna sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Aggiungervi l'ingrediente caratterizzante prescelto mescolando brevemente.
Correggere con sale, pepe, limone / ingredienti aromatizzanti a piacere.

MOUSSE SALATA DA FARCITURA

CREME BECHAMEL BASE	500 g
Burro morbido	200 g
Salmone affumicato/ tonno/ pesce spada sminuzzato etc..	300 g

Modalità d'impiego: Montare in planetaria con frusta il burro, aggiungere l'ingrediente caratterizzante prescelto e gradualmente incorporarvi la Creme Bechamel base sino ad ottenere un composto vellutato.
Correggere con sale, pepe, limone / ingredienti aromatizzanti a piacere.



BONFRITTO&FORNO - BONINI'S

IL FRITTO SALATO

IDEE SFIZIOSE PER APPETIZER, SNACK E STREET FOOD



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER, 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

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859





FRITTELLE SALATE

BONINI'S	1.000 g
Brodo a temperatura ambiente	1.300 /1.400 g
Olio di semi	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare in planetaria con spatola 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

(o altri ingredienti a piacere) precedentemente sminuzzati da mescolare a bassa velocità brevemente a fine impasto.

Friggere a 175°C fino a completa doratura.



BIGNE' FRITTI

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua a 30°C	1.900 g

A piacere, incorporare:

PESTO SNACK o TOMATO SNACK	30-50 g
--	---------

Modalità d'impiego: mescolare in planetaria con spatola a media / alta velocità tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare come d'abitudine. Friggere a 175°C fino a completa doratura

CREME BECHAMEL BASE – ricetta:

Acqua, latte o brodo	1.000 g
CREME BECHAMEL	300 g

Miscelare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.