



**KIDDY COVER:** secchielli da 3 Kg



**YOGOFINE:** sacchi da 15 Kg



**KOMPLET ITALIA s.r.l.**

semilavorati per panificazione, pasticceria, gelateria ed Ho.re.ca.  
24050 Grassobbio (BG) - Via Enrico Fermi, 4 - Tel. +39 035 42 42 742 - Fax +39 035 42 42 744

info@kompletitalia.it - www.kompletitalia.it



*Ghiottole*

Arcobaleno

*Una vetrina ricca e colorata per la merenda di grandi e piccini?*

*Con **Jogofine** è possibile realizzare tante soffici Ghiottole in gusti diversi (ad esempio: al caffè, al pistacchio, alla nocciola) abbinando lo stesso gusto per la farcitura e la decorazione, oppure alternando farciture di un gusto e glasse di un altro: farcitura arancia e glassa fondente, farcitura nocciola e glassa zabaione, farcitura fragola e glassa limone, e così via con tante golose varianti!*

## Ricetta

<b>Yogofine</b>	<b>1000 g</b>
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	300 g
Lievito di birra	70 g



### **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g.

**lievitazione:** in cella a 30°C con 75% U.R. per 1 ora, 1 ora e mezza.

**cottura:** forno Statico a 200°C per 8 min. ca. - forno Rotor a 190°C per 7 min. ca. Quando fredde farcire con:

### **Farcitura vari gusti (es. gusto arancia)**

Da preparare il giorno precedente e montare al momento della farcitura.

### **Kiddy Cover Arancio 1000 g**

Panna fresca 3000 g

### **modalità d'impiego:**

Sciogliere **Kiddy Cover Arancio**.

Separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta e procedere all'abbondante farcitura.

### **Glassa vari colori (es. arancio)**

Sciogliere **Kiddy Cover Arancio** a +/- 50°C ca. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.