



B+S *Naturale sofficità*

concentrato per la produzione di soffici Pan di Spagna,
arrotolati, dobus, torte paradiso, biscotteria, etc...



Caratteristiche

- Concentrato per Pan di Spagna, da utilizzare con gli ingredienti tradizionali al 18%
- Tutti gli ingredienti in ricetta vengono montati assieme
- Garanzia della stabilità della montata
- Caratteristiche costanti del prodotto finale: struttura regolare dei pori, ottima tenuta della bagna, volume regolare, mantenimento della morbidezza nel tempo, maggiore conservabilità rispetto al prodotto tradizionale, stabile in surgelazione
- Versatilità: molteplici varianti di ricette
- Costo ricetta concorrenziale rispetto a qualsiasi ricetta tradizionale
- Resa: a parità di peso dell'impasto si ottengono più basi per torte
- Tempi di cottura ridotti rispetto al tradizionale

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it



Linea Pasticceria



Pan di Spagna

	Base	Cacao
B+S	600 g	600 g
Farina debole	600 g	600 g
Zucchero	800 g	800 g
Uova	1.000 g	1.100 g
Acqua	400 g	400 g
Cacao	-	100 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Colare in stampo unto.

cottura:

Statico 180°C per 25-30 min. ca. con valvola semiaperta. Rotor 160°C.



Arrotolato

	Base		Cacao	
	A	B	A	B
B+S	300 g	260 g	300 g	260 g
Farina deb.	300 g	160 g	300 g	120 g
Zucchero	500 g	300 g	500 g	300 g
Uova	600 g	1.000 g	700 g	1.000 g
Acqua	200 g	-	200 g	-
Cacao	-	-	100 g	50g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Stendere su carta da forno.

cottura:

Statico 240°C per 4 min. ca. con valvola chiusa. Rotor 220°C.

NB: suggeriamo la ricetta B per una maggiore elasticità.



Tutto cioccolato

B+S	600 g
Cioccolato fondente	400 g
Burro	300 g
Farina debole	600 g
Uova	1.300 g
Cacao	100 g
Zucchero	800 g

modalità d'impiego:

Sciogliere il cioccolato e il burro, aggiungervi il cacao e mescolare fino ad ottenere una salsa. A parte, montare i restanti ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 minuti circa. Aggiungervi la salsa al cioccolato e mescolare. Colare su stampo unto.

cottura:

Statico 190°C per 25 min. ca. con valvola semiaperta. Rotor 170°C.

B+S



Torta paradiso

B+S	400 g
Uova	400 g
Tuorli	300 g
Zucchero	800 g
Farina debole	400 g
Burro sciolto	800 g
Farina di mandorle	100 g
PALERMO LIMONE	10 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 5 min. ca.
Colare su stampo unto.

cottura:

Statico 180°C per 35 min. ca. con valvola semiaperta. Rotor 160°C.
Quanto fredda, spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**.



Biscotti all'uovo

B+S	900 g
Uova	1.200 g
Zucchero	600 g
Farina debole	300 g
FAVORIT ORANGE	10 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria **B+S**, uova e zucchero con frusta a forte velocità per 10 min. ca. Aggiungere poi, mescolando a mano, la farina setacciata.
Formare su teglie unte e infarinate con bocchetta diam. 16 mm.
Cospargere di zucchero semolato.

cottura:

Statico 200°C per 10 min. ca. a valvola aperta.
Rotor 180°C.