



TOP KRAPPEN BURRO GALA BERLINER

Infinitamente soffice

semilavorati per la produzione di Krapfen, Bomboloni e Cannoli



Caratteristiche

- Sofficità e gusto ineguagliabili
- Qualità costante e risultato finale garantito
- Semplicità di impiego e tempi di frittura velocizzati
- Tempi di impasto ridotti
- Minimo assorbimento di olio
- Stabile alla surgelazione



GALA BERLINER

Semilavorato bilanciato per la produzione di Krapfen e Bomboloni.

	con più uova	
Gala Berliner	1.000 g	1.000 g
Acqua	ca. 275 g	ca. 325 g
Uova	200 g	150 g
Lievito di birra	50-70 g	50-70 g
Aromi a piacere	q.b.	q.b.

TOP KRAPPEN BURRO

Semilavorato bilanciato contenente burro in polvere per la produzione di Krapfen e Bomboloni.

Top krapfen burro	1.000 g
Acqua	300-350 g
Uova	150 g
Lievito di birra	50-70 g
Aromi a piacere	q.b.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C circa.

Linea Pasticceria

Krapfen

modalità d'impiego

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Pezzare a piacere ed arrotondare. Adagiare su teglia infarinata, infarinare anche la parte superiore e con l'aiuto di un'altra teglia comprimere le palline.

Lievitazione: 50 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura

Friggere a 170-180°C.

Bomboloni

modalità d'impiego

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Stendere la pasta dando tre pieghe a tre, quindi stenderla nuovamente allo spessore di 1,5 cm circa. Lasciar riposare per 3-5 minuti, quindi stampare la pasta con il tagliapasta. Adagiare su teglia infarinata e porre in cella di lievitazione.

Lievitazione: 50 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura

Friggere a 170-180°C.

Cannoli

modalità d'impiego

Togliere l'impasto dalla macchina e farlo puntare 10-15 minuti sul tavolo. Stendere l'impasto a 0,5 cm di spessore e tagliare delle liste di 3 cm di larghezza. Procedere arrotolando in maniera concentrica su cannole per cannoncini.

Lievitazione: 30 minuti circa a 30°C con 70% di umidità.

cottura

Friggere a 170-180°C.

Assistenza tecnica
Numero Verde

800-251859

