



# Le Chiottole

by **YOGOFINE**



**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



... Dall'incontro della soffice pasta lievitata allo yogurt realizzata con **Yogofine** e una serie di golose Farciture realizzate su base **Cremolait** e **Fond Neutro**...nascono le *Ghiottole*...

## Ricette

*Ghiottole classiche*

*Ghiottole cacao e nocciole*

*Ghiottole tiramisù*

*Ghiottole pistacchio e nocciole*

*Ghiottole arancia e cioccolato*



## *Ghiottole arancia e cioccolato*

<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>
Burro	200 g
Uova intere	150 g
<b>PASTARANCIA TOP</b>	<b>40 g</b>
Lievito di birra	70 g
Acqua	300 g



### **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti assieme 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:

### **Crema al cacao:**

<b>CREMOLAIT</b>	<b>300 g</b>
Latte	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

### Composizione finale della Crema:

<b>CREMOLAIT</b> Pronta	1.300 g
<b>KIDDY CHOCO SOFTY</b>	<b>1.000 g</b>

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

## Chiottole cacao e nocciole

### **YOGOFINE 1.000 g**

Burro	200 g
Uova	150 g
Cacao amaro	50 g
Lievito di birra	70 g
Acqua	350 g



#### **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti assieme 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:

#### **Crema latte e nocciola:**

### **CREMOLAIT 300 g**

Latte	1.000 g
-------	---------

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

#### **Composizione finale della Crema:**

**CREMOLAIT** Pronta 1.300 g

**KIDDY GUSTO SOFTY 500 g**

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

## Chiottole tiramisù

### **YOGOFINE 1.000 g**

Burro	200 g
Uova intere	150 g
<b>COMPOUND MOCCA</b>	<b>40 g</b>
Lievito di birra	70 g
Acqua	300 g



#### **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti assieme 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:

#### **Crema al mascarpone:**

### **CREMOLAIT 300 g**

Latte	1.000 g
-------	---------

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

#### **Composizione finale della Crema:**

**CREMOLAIT** Pronta 1.300 g

Mascarpone 1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

# Ghiottole pistacchio e nocciole

<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>
Burro	200 g
Pasta pistacchio	100 g
Uova intere	150 g
Lievito di birra	70 g
Acqua	300 g



## **modalità d'impiego:**

Impastare tutti gli ingredienti assieme 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:

## **Crema alla nocciola:**

<b>CREMOLAIT</b>	<b>300 g</b>
Latte	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

## Composizione finale della Crema:

<b>CREMOLAIT</b> Pronta	1.300 g
<b>KIDDY NOISETTE</b>	<b>1.000 g</b>

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.

# Ghiottole classiche

<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 bene 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:

## **Crema alla ricotta**

<b>CREMOLAIT</b>	<b>300 g</b>
Latte	1000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia.

Montare a parte 1 lt di panna fresca non zuccherata.

Sciogliere **Fond Neutro** 200 g con 200 g di acqua (ca. 20°C) ed in seguito incorporare la panna montata poco per volta.

## Composizione finale della Crema:

<b>CREMOLAIT</b> Pronta	1.300 g
Ricotta	1.000 g

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere poi la panna stabilizzata con **Fond Neutro** assicurandosi di non smontare il tutto, fino ad ottenere una crema omogenea.