



# YOGOFINE

*Cotti al forno*

miscela allo yogurt per la produzione di specialità lievitate



# Caratteristiche

## IDEALE PER KRAPPFEN COTTO AL FORNO

Leggero e digeribile, nell'aspetto è identico al Krapfen fritto, grazie alla formazione del caratteristico anello, ottenuto utilizzando le **TEGLIE per KRAPPFEN** o **MINIKRAPPFEN**. Evita il problema dell'odore di fritto e dello smaltimento dell'olio!

- La miscela contiene yogurt in polvere
- Il prodotto finito dura più giorni, fresco e soffice
- Garanzia di risultato costante
- Adatto alla surgelazione, sia prima che post cottura
- Diverse ricette per ottime paste lievitate allo yogurt

Molte altre ricette su:  
**www.kompletitalia.it**



## Krapfen e mini krapfen

	base	al cacao
<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

### modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare 10 min. Formare delle palline da 25-30 g oppure 50-60 g e adagiare su teglia unta negli inserti concavi. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

**cottura:** 190°C per 10 min. ca. se mini o 12 min. se grandi. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e rotolarli in zucchero quindi farcire a piacere.



### TEGLIA PER KRAPPFEN

da 50-60 g (15 krapfen)  
da 25-30 g (24 mini-krapfen)  
formato 60 x 40 cm  
Richiedila al tuo agente  
o distributore di zona



## Chifel

	<b>base</b>	<b>al cacao</b>
<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	200 g	225 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

### **modalità d'impiego:**

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

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare 15-20 min. Formare delle palline da 50 g allungandole a cornetto. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

**cottura:** 190°C per 12-13 min. ca. con doppia teglia. Appena tolti dal forno, pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia.



## Cappello del Prete

<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	200 g
Burro/Margarina	200 g
Uova intere	150 g
Lievito di birra	70 g

### **modalità d'impiego:**

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

Temperatura dell'impasto: 25°C

Lasciar riposare 15-20 min. Formare delle palline da 50 g e stampare con stampo Kipfel.

Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

**cottura:** 190°C per 12-13 min. ca. con doppia teglia. Quando freddi, glassare con **MAGIC FONDANT** e guarnire con crema o crema allo yogurt.

### crema

<b>CREME RICO</b>	<b>350 g</b>
Acqua	1.000 g

### crema allo yogurt

<b>CREME RICO</b>	<b>350 g</b>
Acqua	700 g
Yogurt bianco	700 g

Sbattere gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia.

# Yogofine



## Brioche bicolore

	<b>base</b>	<b>al cacao</b>
<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

### modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare entrambi gli impasti per 10 min. ca. Sovrapporre gli impasti, stendere in sfogliatrice, posizionare sul tavolo di lavoro, tagliare a croissant e formare. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca.

**cottura:** 190°C per 10-12 min.

Quando freddi, glassare con **MAGIC FONDANT**.

## Ciambelle

	<b>base</b>	<b>al cacao</b>
<b>YOGOFINE</b>	<b>1.000 g</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	300 g	325 g
Burro/Margarina	200 g	200 g
Uova intere	150 g	150 g
Lievito di birra	70 g	70 g
Cacao amaro	-	50 g

### modalità d'impiego:

Impastare bene tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C.

Lasciar riposare 15-20 min. Stendere in sfogliatrice all'altezza di 1-1,5 cm e stampare con taglia-pasta. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza ca. (fino alla triplicazione del volume).

**cottura:** 190°C per 12-13 min. ca. con doppia teglia. Appena tolti dal forno, pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia o glassare con **MAGIC FONDANT**.