



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

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova intere	150 g
PASTARANCIA TOP	40 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 al cacao:

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 CHOCO SOFTY	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.

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

COMPOUND MOCCA 40 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 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

YOGOFINE	1.000 g
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:

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 NOISETTE	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 classiche

YOGOFINE	1000 g
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

CREMOLAIT	300 g
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:

CREMOLAIT 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.