



KIDDY COVER: secchielli da 3 Kg



YOGOFINE: sacchi da 15 Kg



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



Ghiottole
Arcobaleno

Una vetrina ricca e colorata per la merenda di grandi e piccini?

*Con **Jogofine** è possibile realizzare tante soffici Ghiottole in gusti diversi (ad esempio: al caffè, al pistacchio, alla nocciola) abbinando lo stesso gusto per la farcitura e la decorazione, oppure alternando farciture di un gusto e glasse di un altro: farcitura arancia e glassa fondente, farcitura nocciola e glassa zabaione, farcitura fragola e glassa limone, e così via con tante golose varianti!*

Ricetta

Yogofine	1000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	300 g
Lievito di birra	70 g



modalità d'impiego:

Impastare 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:

Farcitura vari gusti (es. gusto arancia)

Da preparare il giorno precedente e montare al momento della farcitura.

Kiddy Cover Arancio	1000 g
Panna fresca	3000 g

modalità d'impiego:

Sciogliere **Kiddy Cover Arancio**.

Separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta e procedere all'abbondante farcitura.

Glassa vari colori (es. arancio)

Sciogliere **Kiddy Cover Arancio** a +/- 50°C ca. Utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.