



# TOMATO SNACK

*Sapore Mediterraneo*

miscela in polvere a base di pomodoro liofilizzato con l'aggiunta di origano, aglio, cipolla e paprika. Ideale per dare gusto e colore ai prodotti da forno.



# Caratteristiche

- Dona ai prodotti finiti il classico colore e gusto "pizza".
- Ideale per pane, panini, grissini, crackers, taralli etc...
- Si può utilizzare direttamente negli impasti.
- Dosaggio: da 5% al 10% (dosi consigliate) a seconda dell'intensità di sapore desiderata.
- Cartone: 2 sacchetti da 2,5 kg.

Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Linea Pasticceria

## Baci salati

<b>CAKE SALE' GOURMET</b>	<b>800 g</b>
Amido	100 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
<b>TOMATO SNACK</b>	<b>200 g</b>

### modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con tagliapasta (diametro 2,5 cm - 10 g ca.). Formare poi delle palline.

Distribuire su teglia con carta da forno.

### cottura:

Statico 180°C per 15 min. ca. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con formaggio spalmabile, aromatizzato a piacere.

## Grissini

<b>GRANTURK</b>	<b>1.000 g</b>
Acqua	450 g
Olio EVO	150 g
Lievito di birra	30 g
<b>TOMATO SNACK</b>	<b>150 g</b>

### modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Temperatura dell'impasto: 24-26°C.

Riposo dell'impasto 10 min.

Stendere la pasta allo spessore di 1 cm, larghezza 25 cm.

Tagliarvi delle strisce dello spessore di 0,5 cm.

Allungare, formare e depositare su teglia con carta da forno.

Lievitazione: 30°C con 70 % di U.R. per 20 min. ca.

### cottura:

Statico 210°C per 18 min. ca con vapore. Rotor 190 °C.

## Crakers

<b>BUTTERTOAST</b>	<b>1000 g</b>
Acqua	450 g
Olio	100 g
Lievito di birra	40 g
<b>TOMATO SNACK</b>	<b>100 g</b>

### modalità d'impiego:

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

Tempo d'impasto: 3 min. 1° velocità + 7 min. 2° velocità.

Temperatura dell'impasto 24-26°C. Riposo: 10 min.

Stendere su teglia con carta da forno all'altezza 2 mm, bucare. Lievitazione: 30°C U.R. 75% per 15 min.

Tagliare, nebulizzare con acqua, salare.

### cottura:

Statico 210°C per 10 min. + 175°C per 20 min. valvola aperta.

Rotor 190°C per 10 min. + 160°C per 20 min. valvola aperta.

