

FROLLA MIX - Craquelin

Frolla colorata

FROLLA MIX	300 g
Zucchero	150 g
Burro	160 g
Colorante Rosso	0 g
Totale Frolla colorata	610 g

Pasta Bigné

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	2.000 g
Burro sciolto	900 g
Totale Pasta Bigné	3.900 g

Lavorazione:

Frolla colorata

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere all'altezza di 2 mm. Conservare a -18°C.

Pasta Bigné

Mescolare in planetaria con spatola alla media velocità BONFRITTO&FORNO ed acqua fino ad ottenere un nucleo liscio ed omogeneo, aggiungervi poi il burro continuando a mescolare.

Colare su teglie, decopare la frolla colorata di 1 cm più grande rispetto alla base del bigné e depositare in superficie.

Cottura: Rotor 210 °C in caduta a 175°C valvola aperta 20 min.

Statico 210°C valvola aperta 22 minuti.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com