

B + S - Rollé Salati

B + S	400 g
Uova	1.000 g
Farina 160W	200 g
Zucchero	200 g
Acqua	200 g
Olio di Semi	100 g
Sale	10 g
Pepe	2 g
Totale	2.112 g

Farcitura

CREME BECHAMEL	300 g
Ricotta	300 g
Burro morbido	300 g
Acqua	1.000 g
Pepe	0 g
Totale Farcitura	1.900 g

Lavorazione:

Montare il tutto in planetaria con frusta alla massima velocità per 5 minuti. Colare con sac a poche bocchetta piatta su carta da forno all'altezza di 4 mm.

Cottura: 210°C per 5 minuti valvola chiusa. Rotor 190°.

Quando cotti, e ancora tiepidi avvolgerli in fogli di pellicola e conservarli in negativo. All'occorrenza scongelarli per l'utilizzo.

Varianti: la metà dell'acqua in ricetta si può sostituire con peperoni -vedi foto-, zucchine, carciofi, funghetti frullati (sottolio).

Suggerimenti per farcitura:

Miscelare il tutto in planetaria con frusta alla massima velocità fino ad ottenere un composto liscio ed uniforme.



Salumi sminuzzati

Aggiungere mescolando

Spalmare il composto così ottenuto sul Rollé all'altezza di 3 mm, arrotolare, lasciare rapprendere in frigorifero, porzionare.

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