

YOGOFINE - Ghiottole Arcobaleno

Impasto per Ghiottole

YOGOFINE	1.000 g
Burro	200 g
Uova	150 g
Acqua	300 g
Lievito di Birra	70 g
Totale Impasto per Ghiottole	1.720 g

Farcitura (giorno precedente)

KIDDY COVER ARANCIO	500 g
Panna fresca	1.500 g
Totale Farcitura (giorno precedente)	2.000 g

Glassa all'arancia

KIDDY COVER ARANCIO	900 g
Totale Glassa all'arancia	900 g

Lavorazione:

Impasto per Ghiottole: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Formare delle palline da 20 g circa. Lievitazione: in cella a 30°C con 75% U.R. per un'ora, un'ora e mezza. Cottura: forno statico a 200°C per 8 min. circa - forno rotor a 190°C per 7 min. circa.

Lasciar raffreddare.

Farcitura (vari gusti) - ricetta esempio gusto arancia - da preparare il giorno precedente e montare al momento della farcitura:

Sciogliere KIDDY COVER ARANCIO. Separatamente, scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero tutta la notte.

Montare in planetaria con frusta e procedere all'abbondante farcitura.



Glassa (vari colori) - ricetta esempio gusto arancia: sciogliere KIDDY COVER ARANCIO a +/- 50°C - utilizzare ad una temperatura di 30-35°C.

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