



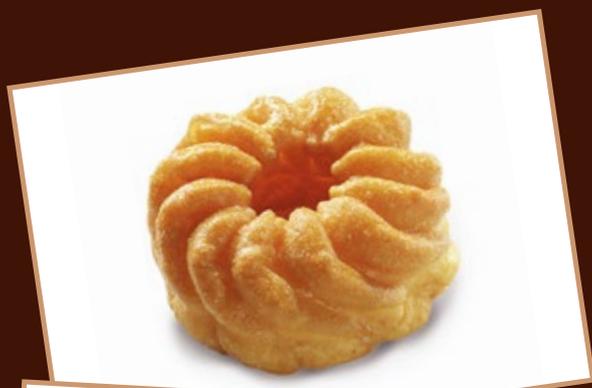
BRANDMASSE UNIVERSAL

Semilavorato con uova per la realizzazione in tempi rapidi di Bigné, Zeppole ed altre specialità fritte o al forno.



Caratteristiche

- Non necessita l'aggiunta di uova fresche in ricetta.
- L'impasto ottenuto può essere fritto o cotto al forno.
- I prodotti finiti hanno contorni più delineati: si ottengono specialità con estetica più precisa e definita.
- Qualità e risultato costante nel tempo.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Linea Pasticceria

Ricetta base per fritti

BRANDMASSE UNIVERSAL 1.000 g
Acqua a 20°C 2.200 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti per 3-4 min. alla seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Formare come d'abitudine.

cottura:

Friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato o spolverare con **POLVERE DI NEVE EXTRA**. Farcire a piacere.

Ricetta base al forno

BRANDMASSE UNIVERSAL 1.000 g
Acqua a 20°C 2.000 g
Olio di semi 600 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti per 3-4 min. alla seconda velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglia ed infornare.

cottura:

Forno statico: 230 °C ca. per 20 min. ca. a valvola aperta.

Forno rotor: 230 °C ca. per 3 min. + 17 min. ca. a 175°C con valvola aperta.

Glassare con **MAGIC FONDANT** o con **KIDDY COVER** e decorare a piacere.