



BIGNOLATA S.VALENTINO

Mini Bignè

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
CITRONOVA	15 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Formare un panetto.

Riposo: 60 min. ca.

Formare a filoncino diametro 0,5 / 1 cm e tagliare a gnocchetti.

Friggere a 175°C per 5 min. ca.

Miscela miele e caramello

Miele 300 g

DELICREAM PIKFEIN CARAMELLO 300 g

Mescolare i fritti ancora tiepidi nella miscela di miele e caramello precedentemente miscelata.

Cestino a Cuore

FLORENTA 100 g

Mandorle affettate 100 g

In teglia 60 x 40 cm con carta da forno depositare una miscela del 50% **FLORENTA** e 50% mandorle affettate all'altezza di 4 mm.

Cottura: 200°C per 8 min ca.

Quando ancora tiepido intagliarvi delle strisce altezza di 3 cm, sagomare sullo stampo a cuore precedentemente cotto. Quando freddo pennellare l'interno con **KIDDY COVER ROSA**.

Composizione: inserire i mini-bignè caramellati nel cestino a cuore, decorare a piacere e servire.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!