



BIGNÈ CRAQUELIN

Frolla colorata:

KOMPLET Frolla Mix	300 g
Zucchero	150 g
Burro	160 g
Colorante	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 2 mm. Conservare a -18°C.

Composizione:

Decappare la **frolla colorata** di 1 cm più grande rispetto alla **pasta bigné** e depositare in superficie.

Cottura: Statico 210°C valvola aperta 22 minuti.
Rotor 210 °C in caduta a 175°C valvola aperta 20 min.

Pasta Bigné:

KOMPLET Bonfritto&Forno	1.000 g
Acqua 30°C	200 g
Burro sciolto	900 g

Modalità d'impiego:

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, quindi colare su teglie.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

