



# ROLLÈ SALATI

## Base rollè:

|              |         |
|--------------|---------|
| <b>B + S</b> | 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     |

## Farcitura:

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>KOMPLET CREME BECHAMEL</b> | 300 g   |
| Ricotta                       | 300 g   |
| Burro morbido                 | 300 g   |
| Acqua                         | 1.000 g |
| Pepe                          | q.b.    |

## Modalità d'impiego:

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:** Statico 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.

## Modalità d'impiego:

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

A piacere, è possibile aggiungere mescolando anche 400 g di salumi sminuzzati.

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

**VARIANTI:** è possibile sostituire 100 g di acqua con peperoni, zucchine, carciofi, funghetti frullati (sottolio).



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**



La qualità piace!