

BONNY

PASTRY

OTHER PASTRY MIXES

Pastry mix with no hydrogenated fats, specially designed to make fried sweets (like Italian zeppole). End products will be marked by excellent flavour, texture and golden-brown tint. Fried sweets made with BONNY boast low absorption of oil, which make them extremely light and lend them outstanding tender texture. Moreover, because of the cold process, you save the time of cooking the batter, which is immediately usable.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070093

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Ei

Cross-contaminations



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Fertigmischung für Maultaschen, Siedegebäck, Beignet und andere frittierte Süßspeisen. Enthält keine gehärteten Fette.

Denomination

Halbfertigprodukt für frittierte Süßwaren auf Eibasis

Directions for use

DOSIERUNG UND ANWENDUNG

BONNY_____ 1000 g

Ganze Eier_____ 1000 g

Wasser_____ 1000 g

In der Küchenmaschine mit einem breiten Schneebesen bei mittlerer Geschwindigkeit 4-5 Minuten lang verrühren, bis ein klumpenfreier Teig entsteht.

Mit Hilfe des speziellen Spritzbeutels (mit glatter Tülle Nr. 9) kleine Teigportionen direkt in das 180-190 °C heiße Öl geben und 5-6 Minuten frittieren. Nach kurzem Abtropfen des Öls auf einem Gitter oder Küchenpapier die Maultaschen in Kristallzucker wälzen.

Eine willkommene Alternative ist es, die Maultaschen mit Puddingcreme zu füllen und mit Puderzucker zu bestreuen.



Extraordinary
made simple.