

# 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

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

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

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

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-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.