

FRIBOL

PASTRY FRIBOL

Ready-to-use complete mix to make fried krapfens, baked krapfens and berline. Careful selection and balance of ingredients guarantee to obtain top quality end products, with excellent flavour, regular porosity, elastic structure, great volume, long-lasting freshness and smooth surface, that reduces the absorption of oil.



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 01070096

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja

Cross-contaminations



Ei



Milch



Schalenfrüchte



Senf

INFO

Beschreibung

Zubereitung für die Herstellung von KRAPPEN, KRAPPEN IM OFEN, BERLINER, LOCHKUCHEN.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

Halbfertigprodukt für süße Backwaren.

Directions for use

KRAPFEN

FRIBOL_____ 1000 g

Wasser bei 22-24 °C_____ 200 g

Ganze Eier_____ 200 g

Bierhefe_____ 50 g

TEIG: Zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, ausrollen und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur (20-24 °C) ruhen lassen.

ZUBEREITUNG: Den Teig in Stücke von 40-50 Gramm teilen, zu Kugeln formen und 60-80 Minuten bei 28-30 °C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 70 % gehen lassen.

BACKEN: In Öl bei 180-190 °C frittieren. Die KRAPFEN sofort nach dem Backen in Kristallzucker wälzen und anschließend mit BIANCANEVE HR bestäuben.

HINWEISE

Die angegebenen Temperaturen und Zeiten können nach Ermessen des Bedieners geändert werden, um sie an die jeweiligen Umgebungsbedingungen anzupassen. Bei Teigen mit mehr als 5 kg FRIBOL wird empfohlen, die Hefemenge zu reduzieren. Das bereits gebackene Produkt kann tiefgefroren und mehrere Tage lang aufbewahrt werden. Zum Auftauen lassen Sie die Backwaren 60-70 Minuten bei Raumtemperatur stehen oder legen Sie sie für etwa 45 Minuten in einen Kühlraum bei 35-40 °C.

Weitere Anwendungsrezepte können beim Händler vor Ort angefordert oder auf der Website www.irca.net eingesehen werden.



Extraordinary
made simple.