

# HERMOSO

PASTELES

OTRAS MEZCLAS PARA PASTELERÍA

Mezcla para repostería sin grasas hidrogenadas, especialmente diseñada para preparar dulces fritos (como los zeppole italianos). El resultado final se caracteriza por su excelente sabor, textura y color dorado. Los dulces fritos elaborados con BONNY tienen una baja absorción de aceite, lo que los hace extremadamente ligeros y les confiere una textura increíblemente tierna. Además, gracias al proceso en frío, se ahorra tiempo de cocción y la masa está lista para usar de inmediato.



## 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



Cereales



Huevos

### Cross-contaminations



La



Leche



Frutos



Senape

## INFO

### Descripción

preparado para pastelitos, buñuelos y otros dulces fritos. No contiene grasas hidrogenadas.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

**Denomination**

semielaborado para productos de confitería fritos a base de huevo.

**Directions for use**

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

\*\*\*\*\*

BONNY\_\_\_\_\_ 1000 g  
huevos enteros\_\_\_\_\_ 1000 g  
agua\_\_\_\_\_ 1000 g

Mezclar en batidora planetaria con batidor de alambre grueso a velocidad media durante 4-5 minutos, y en cualquier caso hasta obtener una masa sin grumos.

Haciendo uso de la manga correspondiente (con boquilla lisa n.º 9) dosificar pequeñas cantidades de masa directamente en el aceite a 180-190 °C y freír durante 5-6 minutos. Después de un breve goteo del aceite en parrilla o papel absorbente, rodar los pastelitos en azúcar granulado.

Una alternativa bienvenida se puede obtener haciendo los pastelitos con crema pastelera y espolvoreándolos con azúcar glas.



Extraordinary  
made simple.