

# BEAU

## PÂTISSERIE

### AUTRES PRÉPARATIONS POUR PÂTISSERIE

Préparation pour pâte sans matières grasses hydrogénées, spécialement conçue pour la confection de beignets (comme les zeppole italiennes). Les beignets obtenus se distinguent par leur saveur, leur texture et leur belle couleur dorée. Grâce à leur faible absorption d'huile, les beignets préparés avec BONNY sont extrêmement légers et d'une tendreté exceptionnelle. De plus, la préparation à froid permet un gain de temps considérable, la pâte étant immédiatement utilisable.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070093

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

### Allergens



Céréales



Oeufs

### Cross-contaminations



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

## INFO

### Description

préparation pour galettes, beignets et autres pâtisseries frites. Ne contient pas de graisse hydrogénée.

### Denomination

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

produit semi-fini pour produits frits de pâtisserie à base d'œufs.

**Directions for use**

**DOSES ET MODALITÉS D'UTILISATION**

\*\*\*\*\*

BONNY \_\_\_\_\_ 1000 g  
œufs entiers \_\_\_\_\_ 1000 g  
eau \_\_\_\_\_ 1000 g

Mélanger au robot pâtissier avec un fouet à gros fils à vitesse moyenne pendant 4-5 minutes ou jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux.

En utilisant le sac à poche prévu à cet effet (avec buse lisse n°9), doser de petites quantités de pâte directement dans l'huile à 180-190°C et les faire frire pendant 5-6 minutes. Après un court égouttage de l'huile sur grille ou papier absorbant, rouler les beignets dans du sucre semoule.

Une alternative très appréciée consiste à garnir les beignets de crème anglaise et à les saupoudrer de sucre glace.



**Extraordinary  
made simple.**