

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

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



Céréales



Oeufs

Cross-contaminations



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

INFO

Description

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denomination

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.