

# FRIBOL

PÂTISSERIE FRIBOL

Préparation complète prête à l'emploi pour réaliser des krapfens frits, des krapfens cuits au four et des berlines. La sélection rigoureuse et l'équilibre des ingrédients garantissent des produits finis de qualité supérieure : saveur exquise, porosité régulière, texture élastique, volume généreux, fraîcheur longue durée et surface lisse limitant l'absorption d'huile.



## 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



Céréales



Soja

Cross-contaminations



Oeufs



Lait



Fruits



Moutarde

## INFO

### Description

mélange pour la production de BOULES DE BERLIN, BOULES DE BERLIN AU FOUR, BEIGNETS, DOUGHNUTS.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

## Directions for use

BOULES DE BERLIN

FRIBOL\_\_\_\_\_1500 g

Farine\_\_\_\_\_500 g

Eau à 20-24°C\_\_\_\_\_500 g

Œufs entiers\_\_\_\_\_400 g

Levure\_\_\_\_\_80-100 g

PREPARATION DE LA PÂTE: pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Rouler et laisser reposer 10 à 15 minutes à température ambiante (20-24°C).

MARCHE A SUIVRE : diviser la pâte en morceaux de 40 à 50 g, les rouler, les laisser reposer en cellule de levage à 28-30°C pendant environ 60-80 minutes avec une humidité relative de 70%.

CUISSON : faire frire dans une huile à 180-190°C. Rouler les boules de Berlin dans le sucre semoule immédiatement après la cuisson puis les saupoudrer de BIANCANEVE HR.

## AVERTISSEMENT

les températures et les temps indiqués peuvent être modifiés selon le jugement de l'opérateur pour les adapter aux conditions environnementales particulières ; dans le cas de pâtes contenant plus de 5 kg de FRIBOL, il est suggéré de réduire la quantité de levure. Le produit déjà cuit peut être congelé et conservé pendant plusieurs jours ; pour la décongélation, il est nécessaire de laisser les desserts à température ambiante pendant 60 à 70 minutes, ou de les mettre en cellule à 35-40 °C pendant environ 45 minutes.

D'autres recettes peuvent être demandées au distributeur local ou consultées sur le site [www.irca.net](http://www.irca.net).



Extraordinary  
made simple.