

BONNY

PASTICCERIA

ALTRI MIX PER PASTICCERIA

Preparato realizzato senza grassi idrogenati e dedicato alla preparazione di dolci come tortelli, zeppole o bignole, caratterizzati da elevate note di gusto, profumo, struttura e doratura. I dolci realizzati con BONNY si contraddistinguono per lo scarso assorbimento d'olio, che conferisce ai prodotti finiti una leggerezza ed una sofficità eccezionali. Grazie alla sua composizione, non è più necessaria la precottura della pasta: la preparazione a freddo rende il loro impiego facile e rapido e l'impasto può essere subito utilizzato.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01070093

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova

Cross contaminazioni



Soia



Latte



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

preparato per tortelli, zeppole, bignole ed altri dolci fritti. Non contiene grassi idrogenati.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Denominazione

semilavorato per prodotti dolciari fritti a base di uova.

Modalità d'uso

DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO

BONNY_____ 1000 g

uova intere_____ 1000 g

acqua_____ 1000 g

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti, e comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Facendo uso dell'apposito sacchetto (con bocchetta liscia n°9) dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti. Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.

Una gradita alternativa si può ottenere facendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con zucchero a velo.



Extraordinary
made simple.