

DELI CHOUX

PASTICCERIA DELI CHOUX

Semilavorato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bigné di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. I prodotti finiti realizzati con DELI CHOUX possiedono aspetto e gusto tipici di quelli ottenuti con la ricetta tradizionale e si caratterizzano per il loro eccellente volume ed un'ampia cavità interna che consente una più agevole e completa farcitura. Da risultati ottimali sia utilizzando forni a piastra che forni rotativi-ventilati. Questo preparato è anche indicato per la preparazione di appetitose zepole al forno.



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 01070527

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Uova



Latte

Cross contaminazioni



Soia



Frutta



Senape

INFO

Descrizione

preparato completo in polvere per la produzione di bigné, éclairs e zepole.

Denominazione

semilavorato per pasticceria da forno.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

DELI CHOUX è un preparato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bigné di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. DELI CHOUX è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

BIGNE'-ECLAIRS-ZEPPOLE

DELI CHOUX _____ 1000 g

acqua calda (50-55°C) _____ 1300-1400 g

Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné. Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.

CONSERVAZIONE: i bigné ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente, possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di polietilene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.



**Extraordinary
made simple.**