



# BONFRITTO&FORNO

Fritti in olio e cotti al forno

Semilavorato unico per produrre Bigné e Zeppole fritte o al forno.



# BONFRITTO&FORNO

Semilavorato contenente uova che in pochi minuti permette di ottenere un impasto pronto per essere fritto o cotto al forno. L'aggiunta di mele, riso o ricotta permette inoltre di creare gustose specialità.

## ricetta base

| ricetta base               | Bignè Fritti | Zeppole   |
|----------------------------|--------------|-----------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | 1.000 gr.    | 1.000 gr. |
| Acqua 30° C                | 1.900 gr.    | 1.600 gr. |
| Uova                       | -            | 400 gr.   |

### modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato. Farcire a piacere.

## bignè fritti di riso

### ricetta

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | 1.000 gr. |
| Acqua                      | 1.200 gr. |
| Uova                       | 400 gr.   |
| <b>RISTAR</b>              | 1.500 gr. |

### modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO** acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere **RISTAR** in 1° velocità.

Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

## bignè fritti di mela

### ricetta

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | 1.000 gr. |
| Acqua                      | 1.400 gr. |
| Uova                       | 400 gr.   |
| <b>DELIFRUIT MELA</b>      | 1.000 gr. |

### modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere **DELIFRUIT MELA** in 1° velocità. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

## bignè fritti alla ricotta

### ricetta

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | 1.000 gr. |
| Acqua                      | 1.200 gr. |
| Uova                       | 600 gr.   |
| Ricotta                    | 600 gr.   |
| <b>BACK PULVER</b>         | 10 gr.    |

### modalità d'impiego

Mescolare in planetaria con spatola **BONFRITTO&FORNO**, acqua, uova e **BACK PULVER** sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Aggiungere la ricotta in 1° velocità. Formare come d'abitudine e friggere a 175°C. Passare in zucchero semolato.

## bignè da forno

ideale per FORNI ROTOR

### ricetta

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | 500 gr.   |
| Acqua                      | 1.000 gr. |
| Olio di semi               | 300 gr.   |

### modalità d'impiego

Mescolare **BONFRITTO&FORNO**, acqua e olio per 4 - 5 minuti alla 11° velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare su teglie ed infornare.

### Cottura:

**Per forni statici:** 240°C per 20 minuti circa con valvola aperta. **Per forni rotor:** 230°C per 3 min. + 17 minuti circa a 175°C con valvola aperta.

## bignè da forno

### ricetta

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>BONFRITTO&amp;FORNO</b> | 1.000 gr. |
| Acqua 30°C                 | 1.800 gr. |
| Uova                       | 400 gr.   |
| Olio di semi               | 400 gr.   |

### modalità d'impiego

Mescolare in planetaria **BONFRITTO&FORNO** acqua e uova sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, a fine impasto aggiungere l'olio gradualmente mescolando per un ulteriore minuto. Colare su teglie ed infornare a 220 - 230°C per 25 minuti ca.

