



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
BONFRITTO&FORNO	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

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua	1.200 gr.
Uova	400 gr.
RISTAR	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

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua	1.400 gr.
Uova	400 gr.
DELIFRUIT MELA	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

BONFRITTO&FORNO	1.000 gr.
Acqua	1.200 gr.
Uova	600 gr.
Ricotta	600 gr.
BACK PULVER	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

BONFRITTO&FORNO	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

BONFRITTO&FORNO	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.

