



# YOGOFINE

## lievitati da forno

miscela allo yogurt per la produzione di specialità lievitate



# Yogofine: miscela allo yogurt per la prod



Grande successo  
del krapfen da forno!

Evitate il problema dell'odore  
di fritto e dello smaltimento dell'olio.



## krapfen-mini krapfen

*Leggero e digeribile • Adatto alla surgelazione sia prima che dopo la cottura • Il prodotto finito dura più giorni fresco e morbido • Aspetto uguale al krapfen fritto, con il caratteristico anello.*

### ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
<b>Yogofine</b>	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	300 gr.	325 gr.
Burro/Margarina	200 gr.	200 gr.
Uova intere	150 gr.	150 gr.
Lievito di birra	70 gr.	70 gr.
Cacao amaro	-	50 gr.

### modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 10 minuti. Formare delle palline da 25-30 gr. oppure 50-60 gr. e adagiare su teglia unta negli inserti concavi. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

### cottura

Cuocere a 190°C per 10 minuti circa se mini o 12 minuti se grandi. Appena tolti dal forno pennellare con burro fuso e rotolarli in zucchero, quindi farcire a piacere.

### ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
<b>Yogofine</b>	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	200 gr.	225 gr.
Burro/Margarina	200 gr.	200 gr.
Uova intere	150 gr.	150 gr.
Lievito di birra	70 gr.	70 gr.
Cacao amaro	-	50 gr.

### modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti. Formare delle palline da 50 gr. allungandole a cometto. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

### cottura

Cuocere a 190°C per 12-13 minuti circa con doppia teglia. Lasciar raffreddare.

### decorazione

Pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia.

## chifel

TEGLIA per krapfen da 50-60 gr. (15 krapfen)  
TEGLIA per krapfen da 25-30 gr. (24 mini-krapfen)  
**formato 60 x 40 cm**  
**richiedila al tuo agente o distributore di zona!**



# Produzione di paste lievitate cotte in forno.

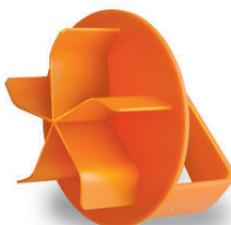


**NOVITÀ!**

## cappello del prete

### ricetta

<b>Yogofine</b>	1.000 gr.
Acqua	200 gr.
Burro/Margarina	200 gr.
Uova intere	150 gr.
Lievito di birra	70 gr.



### modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti.

Formare delle palline da 50 gr. e stampare con l'apposito stampino. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

### cottura

Cuocere a 190°C per 12-13 minuti circa con doppia teglia. Lasciar raffreddare.

### decorazioni

Glassare con **magic fondant** dopo la cottura e guarnire con **crema** o **crema allo yogurt**.

<b>crema</b>		<b>crema allo yogurt</b>	
<b>Crema rico</b>	350 gr.	<b>Crema rico</b>	350 gr.
Acqua	1.000 gr.	Acqua	700 gr.
		Yogurt bianco	700 gr.

Sbattere gli ingredienti sino ad ottenere una crema liscia.

### ricetta

	ricetta A	ricetta B
<b>Yogofine</b>	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	300 gr.	325 gr.
Burro/Margarina	200 gr.	200 gr.
Uova intere	150 gr.	150 gr.
Lievito di birra	70 gr.	70 gr.
Cacao amaro	-	50 gr.

### modalità d'impiego

(Valide separatamente per ricetta A e ricetta B): impastare tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente acqua sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura impasto: 25°C. Lasciar riposare entrambi gli impasti per 10 minuti circa. Sovrapporre gli impasti, stendere in sfogliatrice, posizionare sul tavolo di lavoro ed intagliare dei triangoli a brioche e formare. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa.

### cottura

Cuocere a 190°C per 10-12 minuti, quindi glassare con **Magic Fondant**.

## brioche bicolore



**MERENDINE da gelato**  
Richiedi la ricetta.



## cannoli

### ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
Yogofine	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	200 gr.	225 gr.
Burro/Margarina	200 gr.	200 gr.
Uova intere	150 gr.	150 gr.
Lievito di birra	70 gr.	70 gr.
Cacao amaro	-	50 gr.

### modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti. Stendere l'impasto a 0,5 cm di spessore e tagliare a liste larghe 2,5 cm. Arrotolare in modo concentrico su cannule per cannoncini. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa (fino alla triplicazione del volume).

### cottura

Cuocere a 190°C 10-12 minuti circa con doppia teglia.

### decorazione

Pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia. Farcire a piacere.

### ricetta

	ricetta base	ricetta al cacao
Yogofine	1.000 gr.	1.000 gr.
Acqua	300 gr.	325 gr.
Burro/Margarina	200 gr.	200 gr.
Uova intere	150 gr.	150 gr.
Lievito di birra	70 gr.	70 gr.
Cacao amaro	-	50 gr.

### modalità d'impiego

Impastare bene tutti gli ingredienti con metà acqua, poi aggiungere gradualmente la rimanente sino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Temperatura dell'impasto: 25°C. Lasciar riposare 15-20 minuti. Stendere in sfogliatrice all'altezza di 1-1,5 cm e stampare con tagliapasta. Lievitazione: 30°C con 80% U.R. per un'ora e mezza circa (fino alla triplicazione del volume).

### cottura

Cuocere a 190°C per 12-13 minuti circa con doppia teglia. Lasciar raffreddare.

### decorazione

Pennellare con burro sciolto e rotolare in zucchero e vaniglia o glassare con **magic fondant**.

## ciambelle

