

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per Frittelle e Zeppole

È una miscela studiata specificatamente per preparare dolci fritti quali frittelle e zeppole, con l'obiettivo principale di limitare il più possibile l'assorbimento di olio durante la frittura. Contiene uova ed ogni altro ingrediente, al fine di semplificare al massimo la lavorazione ed ottenere risultati certi ed ottimali. Il sapore è delicato e gustoso, i fritti sono leggeri e digeribili, rigonfi e semivuoti internamente.

INGREDIENTI: Amidi pregelatinizzati di riso e mais, **uova** in polvere, farina di **frumento** pregelatinizzata, grasso vegetale non idrogenato (cocco), polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), emulsionanti (E475, E471), sale, sciroppo di glucosio, aromi, **proteine del latte**.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **soia**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta per frittelle:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua tiepida (30 ° C circa)	550	1100	2200

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Mescolare la miscela e l'acqua con un mestolo e agitare bene con forza per alcuni minuti, fino ad ottenere una pasta liscia e lucida. Friggere in olio a 170-180° C (preferibilmente in una friggitrice "mini domestica"), colando la massa con un dosatore o un cucchiaino. A piacere si può farcire con crema pasticciera o zabaione, ed ancora si può spolverare con zucchero a velo.

Ricetta per zeppole:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua tiepida (30 ° C circa)	500	1000	2000

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Mescolare la miscela e l'acqua con un mestolo per alcuni minuti. Formare ad anello con bocchetta rigata. Friggere come in preparazione frittelle e passare infine nello zucchero semolato. Farcire a piacere con crema pasticciera o zabaione.

Ricetta per frittelle di riso:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua tiepida (30 ° C circa)	550	1100	2200
Riso cotto	150	300	600
Aroma vaniglia e/o arancia	q.b.	q.b.	q.b.

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: A parte cuocere il riso in acqua. Quindi mescolare bene il preparato e l'acqua con un mestolo e poi incorporare il riso cotto. Colare nella friggitrice con il sacchetto da pasticciere. Temperatura di frittura: 170-180° C (preferibilmente in una friggitrice "mini domestica"). Una volta fritte rotolare nello zucchero o spolverare con zucchero a velo.

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Ricetta per frittelle veneziane:	Dosaggio 1	Dosaggio 2
Preparato	250	500
Farina	250	500
Acqua tiepida (30 ° C circa)	750	1500
Uvetta	100	200

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Mescolare la miscela e l'acqua con un mestolo e agitare bene con forza per alcuni minuti, fino ad ottenere una pasta liscia e lucida, aggiungere infine l'uvetta. Friggere in olio a 170-180° C (preferibilmente in una friggitrice "mini domestica"), colando la massa con un dosatore o un cucchiaino. Cospargere poi con zucchero a velo.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	19207 kJ (453 kCal)
GRASSI	15,5 g
di cui acidi grassi saturi	3,3 g
CARBOIDRATI	55,1 g
di cui zuccheri	0,9 g
FIBRE	0,6 g
PROTEINE	17,2 g
SALE	0,38 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060