

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Castagnole

E' una ottima combinazione di materie prime accuratamente selezionate che danno vita ad un preparato per ottenere in modo semplice e veloce le tipiche golosità fritte di Carnevale chiamate castagnole, ma conosciute anche come favette o tortelli milanesi.

Si tratta di una miscela bilanciata, studiata apposta per esaltare gusto e sapore di queste dolci sfere di bontà, che si sciolgono in bocca e si mantengono morbide e gradevoli per più giorni.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", zucchero, 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), sale, sciroppo di glucosio, aromi, emulsionanti (E475, E471), **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 base per castagnole:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Burro o Margarina	62	125	250
Acqua tiepida (30 ° C circa)	62	125	250
Anice o liquore (rhum, grappa, ecc.)	6	12,5	25

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare amalgamando inizialmente il preparato con il burro o la margarina leggermente ammorbiditi e gli aromi/liquori e poi incorporare l'acqua aggiungendola gradatamente all'impasto, per il tempo strettamente necessario, così da ottenere una massa frollosa. Formare quindi delle palline di 15-20 grammi. Friggere in olio a 175°C circa (preferibilmente in una friggitrice anche "mini domestica"). Passare poi nello zucchero semolato (eventualmente aromatizzato con polvere di cannella).

Ricetta per castagnole allo yogurt:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Burro o Margarina	62	125	250
Yogurt magro	50	100	200
Acqua tiepida (30 ° C circa)	25	50	100
Eventuali aromi (vaniglia, limone) a piacere	Q.B.	Q.B.	Q.B.

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Simile alla ricetta base

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1361 kJ (588 kCal)
GRASSI	4,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
CARBOIDRATI	70,6 g
di cui zuccheri	16,8 g
FIBRE	1,9 g
PROTEINE	10,0 g
SALE	0,24 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