

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Bigné

È una miscela per la preparazione di bigné e choux pastry, belli e vuoti all'interno come avviene nel miglior sistema tradizionale. È già completo di tutti gli ingredienti, uova in polvere incluse, basta solo aggiungere dei liquidi (olio e acqua). La presenza di uova impone però un'attenzione particolare alla temperatura di conservazione della miscela che va conservata in frigorifero.

Ingredienti: **Farina di frumento pregelatinizzata, uova in polvere, albume in polvere**, sale, polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), **proteine del latte**, emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), amido di frumento. Allergeni: Glutine, uova, latte.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio vegetale	200	400	800
Acqua tiepida (30° C)	550	1100	2200

Preparazione: Mescolare energicamente con la frusta (elettrica) il preparato versando gradatamente prima l'acqua e poi a filo aggiungere l'olio fino a totale assorbimento.

Ottenuta una massa ben omogenea mettere nel sacchetto da pasticciere e colare sulla teglia dando la forma desiderata.

Infornare ad una temperatura di 220° C per il tempo strettamente necessario.

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

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1744 Kj 413 Kcal
Grassi	9,2 g
- di cui acidi grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	53,8 g
- di cui zuccheri	2 g
Fibre	1,9 g
Proteine	24,1 g
Sale	0,81 g
Altro	-

**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