

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Frittelle e Castagnole

È una miscela studiata specificatamente per preparare dolci fritti quali frittelle o 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: Amido pregelatinizzato di mais, **uova in polvere**, **farina di frumento pregelatinizzata**, grasso vegetale idrogenato (cocco), emulsionanti (E475, E471), polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), **amido di frumento**, sale, sciroppo di glucosio, aromi, **proteine del latte**, stabilizzante (polifosfato di sodio). Allergeni: Glutine, uova.

<b>Ricetta base:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua tiepida (30 ° C circa)	550	1100	2200

**Preparazione:** Mescolare la miscela e l'acqua con un mestolo per alcuni minuti. Friggere in olio a 170-180° C, 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.

<b>Ricetta per frittelle di riso:</b>	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.

**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.

Una volta fritti rotolare nello zucchero o spolverare con zucchero a velo.

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

<b>CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO</b> (per g 100 di prodotto)	
Energia	1923 Kj 459 Kcal
Grassi	16,2 g
- di cui acidi grassi saturi	3,9 g
Carboidrati	54,6 g
- di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	0,5 g
Proteine	17,5 g
Sale	0,77 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