

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

## Gnocchi di Patate

Un piatto di gnocchi buono e gustoso. Ecco la soluzione. Non bisogna scegliere le patate, bollirle, sbucciarle, schiacciarle, e così via. Con questo preparato basta aggiungere acqua ed impastare. Noi usiamo fiocchi di patata di prima scelta e tutti gli altri ingredienti sono accuratamente selezionati.

Con questa nostra proposta la preparazione degli gnocchi è facile e pressoché istantanea. La formulazione particolare permette di ottenere gnocchi morbidi e allo stesso tempo delicatamente consistenti al palato.

Le caratteristiche generali del nostro prodotto sono:

- si lavora a freddo;
- si impasta facilmente e non è colloso;
- è facile e veloce da preparare;
- ha un profumo e un sapore classico, senza aromi aggiunti;
- ha un'ottima tenuta in cottura;
- ha la colorazione naturale del gnocco;
- lo gnocco fresco si mantiene integro in frigo per 2-3 giorni.

INGREDIENTI: Focchi di patate disidratate, amido di mais, farina di **grano tenero** tipo "00", sale, **latte** scremato in polvere, **tuorlo** in polvere, spezie. Additivi tecnologici contenuti nei fiocchi di patate: emulsionante (E471), antiossidante (**sodio metabisolfito**).

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	200	400	800
Acqua	250	500	1000

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

Le quantità sono espressi in grammi

PREPARAZIONE: Versare gradatamente il preparato nell'acqua fredda ed impastare per 2-3 minuti fino ad assorbirla tutta. Appallottolare, ottenendo una massa omogenea e compatta (senza sfiabre l'impasto). Lasciare quindi a riposare per 10 minuti almeno.

Prelevare una parte dell'impasto, formare dei lunghi cilindri (circa 1,5 cm di diametro) e tagliare alla misura desiderata. Nel frattempo, coprire l'impasto che rimane da formare con un canovaccio per mantenerlo sempre morbido.

Essendo un impasto leggermente tenace, usare un po' di forza con il palmo delle mani nel formare i cilindri e poi tagliare a pezzetti della lunghezza desiderata.

Spolverare infine gli gnocchi con farina di riso affinché non si appiccichino tra loro.

Volendo, gli gnocchi si possono rigare, si possono cuocere subito o conservare in frigorifero per 2-3 giorni.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1445 kJ (345 kCal)
GRASSI	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
CARBOIDRATI	77,2 g
di cui zuccheri	15,6 g
FIBRE	3,8 g
PROTEINE	4,0 g
SALE	2,1 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