

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pasta Frolla e Frollini

È una miscela calibrata e bilanciata, che contiene già una parte di burro, per la produzione di ogni tipo di pasta frolla. L'impasto che si ottiene è facilmente lavorabile e consente di ottenere frolle friabili ma consistenti ad un tempo. Ha il vantaggio di mettere in percentuale meno uova e burro nell'impasto rispetto alle ricette di frolla "comune" o "Milano".

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", zucchero, amido di **frumento**, farina di **soia**, polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), **burro** in polvere, amido di mais, sciroppo di glucosio, aromi, sale, proteine del **latte**, stabilizzante (polifosfato di sodio).

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Burro e/o margarina	70-75	140-150	280-300
Uova e/o tuorli	25	50	100

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare insieme il preparato ed il burro fino ad ottenere un composto sufficientemente amalgamato, quindi aggiungere gradualmente le uova fino ad ottenere una massa frollosa.

Si consiglia di impastare gli ingredienti per il tempo strettamente necessario.

Tirare l'impasto allo spessore desiderato. Per le torte ungere gli stampi, farcire e decorare, per i frollini tagliare con un coltello o con gli appositi stampini.

Dopo un riposo di almeno un'ora, cuocere in forno statico preriscaldato ad una temperatura di circa 180 °C fino a doratura desiderata.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1492 kJ (354 kCal)
GRASSI	1,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
CARBOIDRATI	74,4 g
di cui zuccheri	21,6 g
FIBRE	2,1 g
PROTEINE	8,7 g
SALE	0,11 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