

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Frollini Deliziosi

Il nostro preparato è un semilavorato studiato e bilanciato per ottenere frollini di qualità per dessert senza uso di lieviti chimici e dalla prolungata friabilità.

Ha una miscela di materie prime selezionate e si lavora senza impiego di uova, già contenute nel preparato, con la sola aggiunta di burro ed un po' di latte.

È semplice e facile da preparare.

Ingredienti: Farina di **grano tenero** tipo "0", zucchero, semola di **grano duro**, **tuorlo** in polvere, amido di mais, farina di **avena**, farina di **orzo**, **latte** scremato in polvere, emulsionante (lecitina di girasole), aromi, agente trattamento della farina (acido L-ascorbico).

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	250	500	1000
Burro	125	250	500
Latte	5-6	10-12	20-25

Preparazione: Impastare insieme il preparato con il burro gradualmente fino ad ottenere un impasto abbastanza amalgamato (aggiungere alla fine un po' di latte come indicato per ottenere la giusta consistenza).

Se si lavora a macchina (planetaria) meglio se attrezzata di gancio e per il tempo strettamente necessario.

Tirare poi con il mattarello l'impasto allo spessore desiderato (se risultata troppo morbido mettere quanto basta la massa frollosa in frigorifero). Formare con gli stampini a piacere.

Cuocere in forno ad una temperatura di 200–220 °C per 8-10 minuti circa (a seconda dello spessore).

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1569 Kj 379 Kcal
Grassi	2,4 g
- di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	82,0 g
- di cui zuccheri	50,7 g
Fibre	1,3 g
Proteine	6,9 g
Sale	0,01 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