

BONFRITTO&FORNO - Bignolata caramello e miele ricetta base

Ricetta base

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
CITRONOVA	15 g
Totale	2.015 g
Miscela miele e caramello	
DELICREAM PIKFEIN CAMEL	300 g
Miele	300 g
Totale Miscela miele e caramello	600 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 - 4 minuti ca. a media velocità. Formare un panetto.

Riposo: 60 min. ca.

Formare a filoncino diametro 0,5 / 1 cm e tagliare a gnocchetti.

Friggere a 175°C per 5 min. ca.

Mescolare i fritti ancora tiepidi nella miscela di miele e caramello precedentemente miscelata. Porzionare e decorare con mandorle affettate/codette colorate.



La qualità piace!

