

BONFRITTO&FORNO - Bignolata caramello e miele

BONFRITTO&FORNO	1.000 g
Acqua 30°C	1.000 g
CITRONOVA	15 g
Totale	2.015 g

Miscela miele e caramello

DELICREAM PIKFEIN CARAMEL	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!



info@komplet.com
www.komplet.com