



## BONNY 10

Preparato realizzato senza grassi idrogenati e dedicato alla preparazione di dolci come tortelli, zeppole o bignole, caratterizzati da elevate note di gusto, profumo, struttura e doratura. I dolci realizzati con BONNY si contraddistinguono per lo scarso assorbimento d'olio, che conferisce ai prodotti finiti una leggerezza ed una sofficità eccezionali. Grazie alla sua composizione, non è più necessaria la precottura della pasta: la preparazione a freddo rende il loro impiego facile e rapido e l'impasto può essere subito utilizzato.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070093

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

#### DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO

\*\*\*\*\*

BONNY \_\_\_\_\_ 1000 g  
uova intere \_\_\_\_\_ 1000 g  
acqua \_\_\_\_\_ 1000 g

Mescolare in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 4-5 minuti, e comunque fino ad ottenere un impasto privo di grumi.

Facendo uso dell'apposito sacchetto (con bocchetta liscia n°9) dosare piccole quantità di pasta direttamente nell'olio a 180-190°C e friggere per 5-6 minuti. Dopo breve sgocciolamento dell'olio su griglia o carta assorbente, rotolare i tortelli in zucchero semolato.

Una gradita alternativa si può ottenere farcendo i tortelli con crema pasticcera e spolverandoli con zucchero a velo.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



**DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per prodotti dolciari fritti a base di uova.