



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

## Frolla

### Modalità d'uso Frollini

Frolla	g 1000
Uova intere	n. 2
Margarina Crema/Cake	g 450

Procedimento: Battere in planetaria per 3/4 minuti circa.  
Stendere allo spessore voluto e formare con gli stampi  
Cuocere a 180/190 °C per circa 15 minuti.

### Modalità d'uso Crostate

Frolla	g 1000
Uova intere	n. 1
Margarina Crema/Cake	g 400

Procedimento: Battere in planetaria per 3/4 minuti circa.  
Stendere allo spessore voluto e formare nelle teglie, quindi guarnire a piacimento.  
Cuocere a 180/190 °C per circa 30 minuti.

### Modalità d'uso Frollini Montati

Frolla	g 1000
Albume	g 130
Margarina Creola	g 550

Procedimento: Montare la margarina Creola per 3/4 minuti.  
Aggiungere il mix frolla e mescolare a bassa velocità sino ad ottenere un impasto omogeneo.  
Unire l'albume d'uovo e mescolare alla massima velocità per 2 minuti.  
Modellare con la sacca.  
Cuocere a 180/190 °C per circa 15 minuti.