

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Bignè e Zeppole

Modo de empleo Bignè Eclair Cavolini da forno

Bignè e Zeppole	g	1000
Agua	g	650
Huevos enteros	g	750/800

Batir en una batidora planetaria con un accesorio de pala durante unos 5 minutos a velocidad media-alta.

Dejar reposar la masa unos 5 minutos y, con ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa, formar semiesferas en una bandeja de horno ligeramente engrasada con margarina. Aplastar ligeramente las puntas con un paño húmedo y decorar al gusto con azúcar granulado o discos de hojaldre de colores.

Hornear a 205 °C durante unos 20 minutos con las válvulas abiertas.

Una vez fríos, rellenar y glasear al gusto.

Modo de empleo Zeppole e Castagnole

Bignè e Zeppole	g	1000
Agua	g	650
Huevos enteros	g	750/800

Batir en una batidora planetaria con un accesorio de pala durante unos 5 minutos a velocidad media-alta.

Dejar reposar la masa unos 5 minutos y utilizar una manga con boquilla lisa o moleteada para formar semiesferas, rosquillas o anillos sobre papel de horno.

Freír en abundante aceite a 185 °C sumergiendo el papel de hornear con el producto goteando en el aceite, retirar el papel de hornear a los 5 segundos (el producto se desprende solo) y seguir friendo hasta que se dore.

Escurrir bien, rellenar y rebozar en azúcar glas.