



Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Frolla

Modo de empleo Frollini

Frolla	g 1000
Huevos enteros	n. 2
Margarina Crema/Cake	g 450

Procedimiento: Batir en batidora planetaria durante unos 3/4 minutos.
Estirar con un rodillo hasta obtener el grosor deseado y formar moldes.
Hornear a 180/190 °C durante unos 15 minutos.

Modo de empleo Crostate

Frolla	g 1000
Huevos enteros	n. 1
Margarina Crema/Cake	g 400

Procedimiento: Batir en la batidora planetaria durante unos 3/4 minutos.
Estirar con un rodillo hasta obtener el grosor deseado y formar moldes para hornear,
después decorar al gusto.
Hornear a 180/190 °C durante unos 30 minutos.

Modo de empleo Frollini Montati

Frolla	g 1000
Albumen	g 130
Margarina Creola	g 550

Procedimiento: Batir la margarina Creola durante tres o cuatro minutos.
Añada la mezcla para shortbread y mézclela a velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea.
Añada la clara de huevo y mezcle a velocidad alta durante 2 minutos.
Dar forma con la manga pastelera.
Hornear a 180/190 °C durante unos 15 minutos.