

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Bigné e Zeppole

Mode d'emploi Bigné Eclair Cavolini da forno

Bigné e Zeppole	g	1000
Eau	g	650
œufs entiers	g	750/800

Battre au batteur planétaire muni d'une palette pendant environ 5 minutes à vitesse moyenne-élevée.

Laisser reposer la pâte pendant environ 5 minutes et, à l'aide d'une poche à douille munie d'un embout lisse, former des demi-sphères sur une plaque à pâtisserie légèrement graissée avec de la margarine.

Écraser légèrement les pointes à l'aide d'un chiffon humide et décorer à volonté avec du sucre cristallisé ou des disques de pâte colorés.

Cuire au four à 205 °C pendant environ 20 minutes avec les valves ouvertes.

Une fois refroidis, les remplir et les glacer à volonté.

Mode d'emploi Zeppole e Castagnole

Bigné e Zeppole	g	1000
Eau	g	650
œufs entiers	g	750/800

Battre au batteur planétaire muni d'une palette pendant environ 5 minutes à vitesse moyenne-élevée.

Laisser reposer la pâte pendant environ 5 minutes et former des hémisphères, des beignets ou des anneaux sur du papier sulfurisé à l'aide d'une poche munie d'un embout lisse ou moleté.

Faire frire dans une grande quantité d'huile à 185 °C en plongeant le papier sulfurisé avec le produit dégoulinant dans l'huile, retirer le papier sulfurisé au bout de 5 secondes (le produit se détache tout seul) et continuer à faire frire jusqu'à ce que le produit soit doré.

Bien égoutter, puis farcir et enrober de sucre en poudre.