

Sipral

Food Ingredients Specialist. Since 1953.

Frolla

Mode d'emploi Frollini

Frolla	g 1000
œufs entiers	n. 2
Margarine Crema/Cake	g 450

Procédure : Battre au batteur planétaire pendant environ 3/4 minutes.
Abaissier à l'épaisseur souhaitée et former des moules.
Cuire au four à 180/190 °C pendant environ 15 minutes.

Mode d'emploi Crostate

Frolla	g 1000
œufs entiers	n. 1
Margarine Crema/Cake	g 400

Procédure : Battre au batteur planétaire pendant environ 3/4 minutes.
Abaissier à l'épaisseur souhaitée et former des moules, puis garnir à volonté.
Cuire au four à 180/190 °C pendant environ 30 minutes.

Mode d'emploi Frollini Montati

Frolla	g 1000
blanc d'œuf	g 130
Margarine Creola	g 550

Procédure : Fouetter la margarine Creola pendant trois à quatre minutes.
Ajouter le mélange de sablés et mélanger à faible vitesse jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
Ajouter le blanc d'œuf et mélanger à grande vitesse pendant 2 minutes.
Façonner à l'aide d'une poche à douille.
Cuire au four à 180/190 °C pendant environ 15 minutes.