FRILLO

Castagnole e Bignè

Seguici su

Guerra

GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM) www.guerra.it - info@guerra.it - tel +39 06 91984607

CASTAGNOLE

RICETTA	
FRILLO	1,000 kg
Latte fresco*	0,300 kg
Uova Intere	0,320 kg
Zucchero	0,200 kg
LIEVITOR	0,050 kg
Aromi**	q.b.

LAVORAZIONE

- Versare in planetaria *"con spina di pesce"* prima il latte, le uova, lo zucchero, poi il mix e infine LIEVITOR
- Miscelare per 30 secondi a bassa velocità e 2 minuti ad alta velocità
- Versare l'impasto sul piano e formare gnocchetti di circa 10 g
- Friggere a 170°C per circa 2 minuti, girandoli di continuo
- Prima che si raffreddino, cospargere con zucchero semolato

** Per aromatizzare al rhum sostituire 60 g di latte con il liquore, inserendolo durante la miscelazione a bassa velocità*
*** Aromatizzare a piacere con vaniglia e scorza di limone grattugiata*

CASTAGNOLE ALLA RICOTTA

RICETTA	
FRILLO	0,500 kg
CREMA RICOTTA	0,500 kg
Uova Intere	0,150 kg
Zucchero	0,100 kg
LIEVITOR	0,010 kg
Aromi*	q.b.

LAVORAZIONE

- Versare in planetaria *"con spina di pesce"* prima le uova, lo zucchero e la CREMA RICOTTA, poi il mix e infine LIEVITOR
- Miscelare per 30 secondi a bassa velocità e 2 minuti a media velocità
- Versare l'impasto sul piano e formare gnocchetti di circa 10 g
- Friggere a 170°C per circa 2/3 minuti, girandoli di continuo
- Prima che si raffreddino, cospargere con zucchero semolato

** Aromatizzare a piacere con vaniglia e scorza di limone grattugiata*

BIGNÈ

RICETTA	
FRILLO	1,000 kg
Uova Intere	0,700 kg
Acqua (a 40°C)*	0,700 kg

LAVORAZIONE

- Versare in planetaria l'acqua e il mix, poi le uova
- Miscelare per 2 minuti *"con spina di pesce"* a bassa velocità e 4 minuti ad alta velocità, sino a ottenere un impasto liscio e omogeneo
- Far riposare in vasca per 10 minuti
- Con un sacchetto a beccuccio liscio o rigato porzionare direttamente sulla carta da forno
- Fare pezzature del peso voluto
- Lasciare i bignè immersi nell'olio bollente per alcuni secondi
- Friggere a 175°C fino alla doratura, su entrambi i lati

  ATTENZIONE: regolare il tempo di frittura a secondo della pezzatura. Per bignè da 40 g friggere per 8 minuti per ottenere una doratura omogenea. Per ottenere un bignè sviluppato e asciutto verificare che l'olio sia costantemente alla temperatura indicata
- Farcire con crema pasticcera, o spolverare con zucchero a velo

** La quantità d'acqua è variabile a secondo della consistenza dell'impasto*