DELI CHOUX 6 (2X3)

Semilavorato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bignè di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. I prodotti finiti realizzati con DELI CHOUX possiedono aspetto e gusto tipici di quelli ottenuti con la ricetta tradizionale e si caratterizzano per il loro eccellente volume ed un'ampia cavità interna che consente una più agevole e completa farcitura. Da risultati ottimali sia utilizzando forni a piastra che forni rotativi-ventilati. Questo preparato è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070527

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

DELI CHOUX è un preparato completo che consente di ottenere rapidamente una pasta morbida e vellutata con la quale realizzare ottimi bigné di forma regolare, ben lievitati e di colore nocciola chiaro. DELI CHOUX è anche indicato per la preparazione di appetitose zeppole al forno.
DOSI E MODALITA' D'IMPIEGO:
BIGNE'-ECLAIRS-ZEPPOLE
DELI CHOUX_____ 1000 g
acqua calda (50-55°C)_____ 1300-1400 g
Mescolare a media velocità DELI CHOUX con acqua calda (50-55°C) in planetaria con foglia per 10-15 minuti e comunque fino all'ottenimento di un impasto liscio e privo di grumi; si consiglia di aggiungere l'acqua gradualmente. Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti circa e con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno. Cuocere alla temperatura di 200-220°C in forni a piastra ed a 170-190°C in forni ventilati rotativi per 25-30 minuti secondo le dimensioni dei bigné. Dopo breve raffreddamento farcire e decorare a piacere.
CONSERVAZIONE: i bignè ottenuti con DELI CHOUX non utilizzati immediatamente, possono essere conservati per qualche giorno in sacchetti di politene avendo cura di praticarvi dei fori per una leggera traspirazione; per conservazioni più prolungate si consiglia di porre in congelatore.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pasticceria da forno.