

Insieme
per passione



MIX TUTTIFRITTI ML



Le ricette di Carnevale
e per tutto l'anno

Insieme
per passione



MIX TUTTIFRITTI ML

Preparato per la produzione di zeppole, frittelle e bignè



Mix TuttiFrutti ML è stato studiato per la preparazione dei tradizionali dolci fritti come zeppole e frittelle ed è caratterizzato da un'elevata versatilità; può inoltre essere utilizzato per la preparazione dei bignè in modo semplice e rapido.

VANTAGGI

- Alto livello di servizio, facilità e velocità di impiego: tutte le lavorazioni risultano più semplici e i tempi di lavorazione si accorciano notevolmente
- Versatilità: semilavorato versatile e personalizzabile che si adatta alle esigenze di ogni pasticciere
- Costanza qualitativa: prestazioni che si mantengono costanti nel tempo

QUALITA' DEL PRODOTTO FINITO

- Alta qualità: grazie ad ingredienti accuratamente selezionati e miscelati



PZ PER CONFEZIONE
1



PESO
10 kg



CODICE
1448 (10132522)



TEMPERATURA DI UTILIZZO

Ambiente



CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto

CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

[f](#) | [in](#) | www.csmingredients.com | www.masterline-italia.it

CSM
INGREDIENTS

Insieme
per passione



Tortelli

1. Impasto

INGREDIENTI

PESO PREPARAZIONE

Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con spatola miscelare Mix TuttiFritti ML e acqua tiepida per
Acqua	1.600 g	3-4 minuti.

2. Frittura

INGREDIENTI

PESO PREPARAZIONE

Fryol	q.b.	Colare direttamente in Fryol a 170°C delle piccole porzioni d'impasto. Cuocere 3 minuti circa sino ad ottenere una perfetta doratura. Lasciare colare l'olio di cottura.
-------	------	--

3. Finitura

Cospargere di zucchero semolato. Eventualmente farcire con crema pasticcera.

CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

[f](#) | [in](#) | www.csmingredients.com [yt](#) | www.masterline-italia.it



Insieme
per passione



Zeppole

1. Impasto

INGREDIENTI

Mix TuttiFritti ML

Acqua

PESO PREPARAZIONE

1.000 g In planetaria con spatola miscelare Mix TuttiFritti ML e acqua tiepida a bassa velocità per 1 minuto e a media velocità per 3 minuti.
1.600 g Colare degli anelli di circa 5 cm di diametro interno con la bocchetta rigata su carta da forno.

2. Frittura

INGREDIENTI

Fryol

PESO PREPARAZIONE

q.b. Capovolgere gli anelli in Fryol a 180°C. Cuocere 4 minuti per lato, sino ad ottenere una perfetta doratura. Lasciare colare l'olio di cottura.

3. Finitura

Cospargere di zucchero semolato.

CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

[f](#) | [in](#) | www.csmingredients.com [yt](#) | www.masterline-italia.it



Insieme
per passione



Bignè

1. Impasto

INGREDIENTI

Mix TuttiFritti ML

Acqua

Uova

PESO PREPARAZIONE

1.000 g	In planetaria con foglia miscelare Mix TuttiFritti ML e acqua tiepida,
1.200 g	quindi aggiungere gradualmente le uova fino a completa amalgama.
750 g	Dressare con sac à poche su teglia con carta da forno o leggermente unta.

2. Finitura

Cuocere in forno a 220°C per 20 minuti circa.

*Puoi utilizzare Mix Tuttifritti ML
anche dopo il Carnevale!*

CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

[f](#) | [in](#) | www.csmingredients.com | www.masterline-italia.it



Insieme
per passione



SCARICA IL CATALOGO
MASTERLINE PER SCOPRIRE
TUTTI I PRODOTTI



CSM Ingredients Italia S.p.A.

V.le Santa Maria della Croce 12, 26013 Crema (CR) - Tel. 0373/8961

[f](#) | [in](#) | www.csmingredients.com [yt](#) | www.masterline-italia.it

