

*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 TuttiFritti 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 pasticcere
- Costanza qualitativa: prestazioni che si mantengono costanti nel tempo

### QUALITÀ' 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

[www.csmingredients.com](http://www.csmingredients.com) [www.masterline-italia.it](http://www.masterline-italia.it)



# 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.



# Zeppole

## 1. Impasto

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

## 2. Frittura

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Fryol	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.

## Bigné

### 1. Impasto

INGREDIENTI	PESO	PREPARAZIONE
Mix TuttiFritti ML	1.000 g	In planetaria con foglia miscelare Mix TuttiFritti ML e acqua tiepida,
Acqua	1.200 g	quindi aggiungere gradualmente le uova fino a completa amalgama.
Uova	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!*

*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](http://www.csmingredients.com) | [www.masterline-italia.it](http://www.masterline-italia.it)

