



BRAUN



Ricettario
ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

GUSTOSI SPUNTI FRITTI CON PRONTO BIGNÈ



ZEPPOLE ALLA NOCCIOLA

ZEPPOLE

----- 1000 g **PRONTO BIGNÈ**
----- 1500 g acqua 50-60°C

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura di 180°C per 2-3 minuti e poi friggere.

FARCITURA

----- 350 g **KE**
1000 g latte
150 g **PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP**

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a palla per alcuni minuti alla massima velocità. Farcire con sac à poche la zeppola e decorare a piacere.



ZEPPOLE AL PISTACCHIO

ZEPPOLE

----- 1000 g **PRONTO BIGNÈ**
----- 1500 g acqua 50-60°C

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura di 180°C per 2-3 minuti e poi friggere.

FINITURA CROCCANTE PRE COTTURA

----- Q.B. **BIENEX**
----- Q.B. granella di pistacchio

► Spolverizzare di Bienex e granella di pistacchi l'impasto formato prima di cuocere.

FARCITURA

----- Q.B. **SPALMELLA PISTACCHIO**

► Farcire con Spalmella tal quale e decorare a piacere.



ZEPPOLE AL TIRAMISÙ

ZEPPOLE

----- 1000 g **PRONTO BIGNÈ**
----- 1500 g acqua 50-60°C

► Impastare gli ingredienti in planetaria attrezzata con frusta a farfalla per 5 min. a media velocità. La temperatura ottimale dell'impasto deve essere tra i 35-45°C. Colare l'impasto su teglie unte o foderate con carta da forno. Cuocere in forno ad una temperatura di 180°C per 2-3 minuti e poi friggere.

ANELLO DI PAN DI SPAGNA

----- 1 anello di pan di Spagna (diametro inferiore alla zeppola)

► Tagliare la zeppola a metà. Adagiare un anello di pan di spagna imbevuto al caffè. Procedere con la farcitura.

FARCITURA

----- 1000 g mascarpone
600 g **PASTA ZABAIONE**
600 g zucchero a velo
1500 g panna

► Montare in planetaria con frusta a palla per 2 min. ca. alla massima velocità.

DECORAZIONE

----- Q.B. **CACAO NOBLESSE**

