

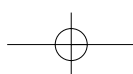
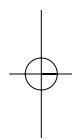
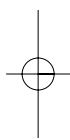
experience of taste

# Kobi

*Addensante a freddo*

L I N E A F O R N O

49



## PER IL DOLCE

### STRUDEL DI MELE: Per il ripieno

1000 gr.	Mele tagliate	} mescolare a secco
250/300 gr.	Zucchero	
30 gr.	KOBI	
200 gr.	Uvetta macerata	
— gr.	Condimento (Profumi, Cannella, ecc.)	

### CANNOLI DI RICOTTA: Per la ricotta

1000 gr.	Ricotta	} mescolare a crema
750 gr.	Zucchero	
50 gr.	KOBI	
— gr.	Condimento (Profumi, cubetti, ecc.)	

### CREMA DI FRUTTA:

1000 gr.	Polpa di frutta	} mescolare a crema
200/300 gr.	Zucchero	
50 gr.	KOBI	
- gr.	Condimento (sale, spezie)	

## PER IL SALATO

### FOCACCIA FARCITA: Per 800 gr. di pasta

400 gr.	Stracchino o altro formaggio morbido
70 gr.	Latte
40 gr.	KOBI

**Procedimento:** Aggiungere il latte e il KOBI allo stracchino e mescolare bene.

### PIZZETTE DI SFOGLIA O DI PANE: Per il pomodoro

3000 gr.	Pomodori pelati o purea
300 gr.	KOBI
— gr.	Condimento (sale, spezie)

**Procedimento:** Miscelare il KOBI con il sale e mescolare bene al pomodoro.

### MOUSSE SALATA:

500 gr.	Latte
500 gr.	Panna
100 gr.	KOBI
- gr.	Condimento (sale, spezie)

**Procedimento:** Montare tutti gli ingredienti assieme in planetaria. Correggere eventualmente con un po' di latte. N.B. Per insaporire la mousse aggiungere ogni 500 gr. ca. 150 gr. di salsa (tomata, gamberetti, ecc.)

## Kobi

- Addensante a freddo per prodotti dolci e salati, insapore ed incolare per rassodare succhi, salse, creme, formaggi, ecc.

- I prodotti ottenuti resistono al forno e alla congelazione

N.B. Mescolare il Kobi sempre a secco con lo zucchero o il sale prima di mescolare al liquido.

### Ricetta Base

gr. 150 ca.	<b>KOBI</b>
gr. 200/300	Zucchero
gr. 1000	Liquido (succo, caffè, ecc.)



CRESCO S.p.A. - Prodotti base per pasticceria  
25125 Brescia - Via F. Castagna, 39  
Tel. +39-0302685611 - Fax +39-0303582187