



experience of taste

Pronto Bigné

LINEA FORNO

68





Trancio bidone

Tre filoni di Bigné farciti con Chantilly al cioccolato e zabaione. Su un fondo di sfoglia e pan di Spagna comporre con Chantilly bianco i tre filoni farciti. Ricoprire con selva di cioccolato o spolverare al cacao.

RICETTA BASE

gr. 1000 Pronto Bigné
gr. 1500 Acqua 60 °C.

Mescolare bene gli ingredienti con la frusta a farfalla finché la pasta è liscia e lucida. Colare sulla teglia e cuocere a 220 °C. per 15/20 minuti valvola chiusa per 10 minuti poi aperta.
N.B.: Se lo sviluppo del prodotto in forno risultasse eccessivo, aggiungere gr. 50 di olio nella preparazione.

Torta fiocco di neve

Preparare dei dischi di pasta di Bigné cotti. Per la decorazione cospargere uno dei dischi con granella di frolla prima della cottura. Farcire con panna alla vaniglia. Comporre la torta nell'anello.

PANNA ALLA VANIGLIA

gr. 150 Alaska Express Neutra
gr. 200 Acqua
gr. 20 Kovanil
gr. 1000 Panna montata zuccherata

Procedimento: Sciogliere l'Alaska nell'acqua, aggiungere il Kovanil e incorporare la panna.



Frittelle

gr. 1000 Pronto Bigné
gr. 1500 Acqua o latte 60°C.
— Aroma a piacere (burro, limone, arancio, ecc.)

PROCEDIMENTO

Preparare la pasta come da ricetta base. Una volta fritte farcire con crema pasticcera o glassare con acqua e zucchero.

FRITTELLE AL RISO

gr. 1000 Pronto Bigné
gr. 700 Latte freddo
gr. 800 Acqua 60°C.
gr. 1400 Risolat
— Aroma arancio e liquore Benevento a piacere

FRITTELLE ALLA MELA

gr. 1000 Pronto Bigné
gr. 1300 Acqua 60°C.
gr. 1200 Frutti plus mela
— Aroma limone a piacere

Procedimento: Preparare la pasta come da ricetta base e aggiungere alla fine rispettivamente il Risolat o il Frutti Plus Mela.

FRITTELLE ALLA RICOTTA

gr. 1000 Pronto Bigné
gr. 500 Acqua 25°C.
gr. 600 Uova
gr. 1000 Ricotta
— Aroma limone, sale

Procedimento: Preparare la pasta insieme alla ricotta come da ricetta base. NB.: Friggere a 180/190°C.



CRESKO S.p.A. - Prodotti base per pasticceria
25125 Brescia - Italy - Via F. Castagna, 39
Tel. +39 030 2685611 - Fax +39 030 3582187
www.cresco.it e-mail: cresco@cresco.it