



Murbella

UN PRODOTTO COMPLETO STUDIATO PER LA REALIZZAZIONE DI PASTA FROLLA

CARATTERISTICHE:

Preparato completo in polvere per Frolla, ottimale per la preparazione di pasta frolla di ogni genere stampata e montata. Per la realizzazione di Crostate, Biscotti montati, Fondi per torte, Occhi di bue, Ovis Mollis, Crumble per decorazione, etc.

- Murbella è semplice, veloce e sicuro nella preparazione.
- Permette un'ottima riuscita della Pasta Frolla.
- Ottimo sapore.
- Ottima lavorabilità dell'impasto.
- La frolla mantiene la forma nella cottura.
- Non richiede il riposo dell'impasto in frigorifero.
- Congelabile.

RICETTA BASE PER PASTA FROLLA:

Ingredienti:

1000g Murbella
300/400g Burro o Margarina per frolla (+4°C)
100g Uova (oppure 50g Uova e 50g Acqua)

Procedimento:

Impastare gli ingredienti per 5/6 min. ca. con frusta a farfalla.

PACKAGING: Sacco da 15 Kg

Sbrisolona

Per n. 1 Teglia 40x60 cm

Ingredienti:

1000g Murbella
500g Burro o Margarina (+4°C)
600g Mandorle grezze (tritate grosse)

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria munita di frusta a farfalla, fino a quando l'impasto risulta essere quasi come una pasta frolla. Sgranare l'impasto con le mani in una tortiera o in una teglia precedentemente unta con Formstac. Cuocere a 200°C per 30-35 min. ca.



Biscotti al cioccolato, Gianduia o Nocciola

Ingredienti:

1000g Murbella
500g Burro o Margarina (+4°C)
100g Uova intere
300g Cottocrem (cioccolato o gianduia) o Ciocccrem (nocciola o cacao)

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per 5-6 minuti. Stendere l'impasto dello spessore desiderato e ricavarne dei dischi. Cuocere a 190°C per 10-15 minuti ca.

Biscotti alla mandorla

Ingredienti:

1000g Murbella
1000g Base Marzapane o Persipane
400g Burro o Margarina (+4°C)
100g Uova intere

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti per 5-6 minuti. Far riposare la pasta ottenuta in frigorifero per almeno un'ora. Stendere allo spessore desiderato ed utilizzare per biscotteria o per foderare. Cuocere a 180°C per 20-25 min. ca.



Crumble

Per n. 1 Teglia 40x60 cm

Ingredienti:

1000g Murbella
500g Burro o Margarina (+4°C)

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti con frusta a farfalla per 5-6 minuti. Sgranare l'impasto nella teglia. Cuocere a 180°C per 15-20 min.

Occhi di bue

Ingredienti:

1000g Murbella
400g Burro o Margarina (+4°C)
100g Uova intere
q.b. Confrutta Albicocca Multiuso

Procedimento:

Impastare i primi tre ingredienti per 5-6 minuti. Formare e cuocere a 180°C per 20-25 min. ca. Farcire con Confrutta Albicocca Multiuso.



Girelle frolla e mela

Ingredienti:

1000g Murbella
500g Burro o Margarina (+4°C)
100g Uova intere
1000g Fructi-Top Mela
10g Cannella
Q.b. Braungel F.

Procedimento:

Impastare i primi 3 ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Stendere la pasta frolla ottenuta ad uno spessore di 5 mm. Cospargere con il Fructi-top mela e spolverare la superficie con la cannella. Arrotolare la pasta e riporre in frigorifero un'ora a rassodare prima del taglio. Tagliare le girelle della grandezza desiderata. Cuocere a 180°C per 15-20 min. con valvola aperta. A raffreddamento avvenuto lucidare con Braungel F.



American Cookies:

Ingredienti:

1000g Murbella
500g Burro o Margarina (+4°C)
100g Zucchero di canna
100g Uova intere
30g Levibond
340g Ivory Coast chips

Procedimento:

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla (tranne le chips di cioccolato, aggiungerle una volta impastato). Stendere l'impasto dello spessore desiderato. Cuocere a 190°C per 10-15 minuti.

