

# Coimbra

Dolcélite

Semilavorati per Pasticceria



Linea Pasticceria

**BNL**<sup>®</sup>  
Bakery Future Lines

# Coimbra

Coimbra Dolcélite è un mix completo per la produzione di pasta di mandorle, deliziosi e pastine da thé. Grazie al suo utilizzo si eliminano i lunghi tempi di raffinazione delle mandorle ed i problemi ad essa connessi.

Coimbra Dolcélite è di facile utilizzo, è sufficiente aggiungere albume e pasta di mandorle ed è pronta all'uso.

## Vantaggi:

- Prodotto completo: basta aggiungere albume.
- Facilità d'utilizzo.
- Elevata qualità e costanza del prodotto finito.



cod. B 551

## Alcune Ricette

### MACARONS

Dolcélite **COIMBRA**

Albume fresco  
Zucchero

kg	1,000
kg	0,400
kg	0,500

### Lavorazione:

Montare gli albumi e lo zucchero (coloranti idrosolubili) in planetaria con frusta a forte velocità (ottenere comunque una montata a neve ferma). Sostituire nella planetaria la frusta con la foglia ed incorporare il mix precedentemente raffinato con un cutter fino ad ottenere un impasto liscio. Colare con sac-a-poche (bocchetta n°10) nelle teglie con carta da forno formando dei dischetti. Lasciare asciugare per 45/60 minuti, poi cuocere a 150°C per circa 10 minuti. Lasciare raffreddare poi staccare con delicatezza ed esercitare una leggera pressione sulla parte inferiore di ognuno. Farcire a piacere accoppiandoli.

### TORTA AL LIMONE

Zucchero  
Margarina Crema o burro  
Uova intere  
Dolcélite **COIMBRA**  
Farina biscotto (W180)  
Lievito chimico  
Sale  
Succo di limone

kg	0,600
kg	0,600
kg	0,750
kg	0,600
kg	0,600
kg	0,010
kg	0,005
kg	0,100

### Lavorazione:

Montare Montare in planetaria con la foglia a media velocità il burro e lo zucchero, incorporare gradualmente le uova, aggiungere a spatola i rimanenti ingredienti, riempire per  $\frac{3}{4}$  gli stampi precedentemente rivestiti di pasta frolla. Cuocere per 40/45 minuti a 170/180°C.

### PETIT FOURS

Dolcélite **COIMBRA**

Albume  
Miele

kg	1,000
kg	0,180
kg	0,030

### Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, far girare a media/bassa velocità per 5/7 minuti, fino ad un impasto omogeneo. Colare su teglie leggermente unte nelle forme desiderate, guarnire con la frutta candita a disposizione (es. fichi, scorze d'arancio, cedro, ciliegie rosse, verdi, gialle, ecc.).

Lasciare asciugare sulle teglie per almeno 10 ore.

Cuocere a 250/260°C solo cielo, per 6/7 minuti, affinché avvenga una leggera doratura.

Per i Petit Fours ingranati (zucchero granella, pinoli, mandorle filettate, granella di nocciole, ecc.) cuocere dopo 30 minuti dalla formazione.

B.F.L. Bakery Future Lines s.r.l.

Loc. Giarizzo 19020 Ceparana (La Spezia) ITALIA

☎ +39 0187 93 10 45 - fax +39 0187 93 10 46

www.bfl.it - info@bfl.it

**BFL**<sup>®</sup>  
Bakery Future Lines