



Ricettario
ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

PRELIBATEZZE AL FORNO CON SPRITZQUICK



DULCE DE LECHE & ARACHIDI

ZEPPOLE

----- 1000 g **SPRITZQUICK**
----- 2000 g acqua temp. ambiente
----- 200/300 g olio di semi

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Dressare sulla teglia e cuocere a 200/205°C in forno statico per 25 min. circa (valvole aperte).
Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno.

FARCITURA

----- q.b. **BRAUNCREM DULCE DE LECHE**

► Tagliare la zeppola a metà e farcire con sac à poche.

DECORAZIONE

----- q.b. **SCHOKOBELLA PEANUTS & CARMEL**

► Montare in planetaria la Schokobella e decorare a piacere.



VANIGLIA & RUBY

ZEPPOLE

-----	1000 g	SPRITZQUICK
-----	2000 g	acqua temp. ambiente
-----	200/300 g	olio di semi

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Dressare sulla teglia e cuocere a 200/205°C in forno statico per 25 min. circa (valvole aperte). Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno.

FARCITURA

-----	q.b.	BRAUNCREM VANIGLIA
-------	------	---------------------------

- Tagliare la zeppola a metà e farcire con sac à poche.

DECORAZIONE

-----	q.b.	SCHOKOBELLA RUBY
-------	------	-------------------------

- Montare in planetaria la Schokobella e decorare a piacere.



CAFFÈ & EXTRA FONDENTE

ZEPPOLE

----- 1000 g **SPRITZQUICK**
----- 2000 g acqua temp. ambiente
----- 200/300 g olio di semi

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Dressare sulla teglia e cuocere a 200/205°C in forno statico per 25 min. circa (valvole aperte).
Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno.

FARCITURA

----- q.b. **BRAUNCREM CAFFÈ**

► Tagliare la zeppola a metà e farcire con sac à poche.

DECORAZIONE

----- q.b. **SCHOKOBELLA EXTRAFONDENTE**

► Montare in planetaria la Schokobella e decorare a piacere.



COCCO & PISTACCHIO

ZEPPOLE

-----	1000 g	SPRITZQUICK
-----	2000 g	acqua temp. ambiente
-----	200/300 g	olio di semi

► Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio. Dressare sulla teglia e cuocere a 200/205°C in forno statico per 25 min. circa (valvole aperte). Tempi e temperature possono variare in base al tipo di forno.

FARCITURA

----- q.b. **SCHOKOBELLA BIANCO + 30% KRANFIL'S COCONUT & ALMOND**

► Montare insieme Kranfil's e Schokobella in planetaria. Tagliare la zeppola a metà e farcire con sac à poche.

DECORAZIONE

----- q.b. **SCHOKOBELLA PISTACCHIO**

► Glassare il top della zeppola immergendolo nella Schokobella Pistacchio. Richiudere la zeppola e decorare a piacere.

