

Ricettario frittole



50
1972-2022
Aliben



La nostra storia inizia da lontano

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi più di 30 dipendenti volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!





MIX FRITTOLE

Frittole è la miscela pensata per dare supporto ai professionisti del settore nel periodo di carnevale.

Una base facilmente personalizzabile che dà la possibilità di sviluppare molteplici ricette, partendo dalla stessa farina.

I tempi di lavorazione si riducono a 3 minuti di impasto, lasciando più tempo a pasticceri e panificatori di dedicarsi ad altre preparazioni, ottimizzando così la produzione.

Il risultato sarà una frittella con una media alveolatura e una buona masticabilità, ottima sia vuota che farcita, oppure arricchita con uvetta, mele ecc.

Per ottenere le classiche frittelle grandi da riempire, sarà sufficiente inserire una parte di uova nell'impasto, che creerà maggiore spazio per le farciture.

Frittole è la miscela per frittelle sempre perfette, dalla forma regolare e tondeggiante, con un bassissimo assorbimento di olio in frittura.

3666093385

Tecnico Aliben



RICETTA BASE

INGREDIENTI

- 1000g Mix Frittole
- 200g Olio di semi
- 1400g Acqua a temperatura ambiente
- Aromi

PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti.

Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

CODICE	PRODOTTO
0009835	Mix Frittole
276	Olio di semi vari
0003349	Fornociok spalmabile gianduia





FRITTOLE CON UOVA

INGREDIENTI

- 1000g Mix Frittole
- 200g Olio di semi
- 200g Misto d'uovo special
- 1250g Acqua a temperatura ambiente
- Aromi

PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti. Lasciar riposare 10 minuti. Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

CODICE	PRODOTTO
0009835	Mix Frittole
276	Olio di semi vari
0004915	Misto d'uovo special
0002422	Crema a freddo Besozzi
1582	Cremaxime Guerra
0009528	Panna Arianna 35%





INGREDIENTI

- 1000g Mix Frittole
- 200g Olio di semi
- 1200g Acqua a temperatura ambiente
- 1000g Mele a cubetti gold
- Cannella in polvere / scorza di limone

PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti, tranne le mele. Inserirle quindi alla fine della lavorazione, facendo girare in macchina il meno possibile, fino a quando saranno disperse in modo omogeneo. Questo eviterà successive fuoriuscite di mele durante la frittura.

Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate. A piacimento farcire con dello zabaione

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

CODICE	PRODOTTO
0009835	Mix Frittole
276	Olio di semi vari
0005628	Mele a cubetti gold
0004000	Zabaione Vittoria Pregel

FRITTOLE ALLE MELE



FRITTOLE VENEZIANE



INGREDIENTI

- 1000g Mix Frittole
- 200g Olio di semi
- 1300g Acqua a temperatura ambiente
- 350g Uvetta
- 150g Mandorle a bastoncino (o pinoli)
- 100g Pasta arancio Agrimontana
- Aromi

PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria tutti gli ingredienti con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti, tranne la frutta secca. Inserirla quindi alla fine della lavorazione facendo girare in macchina il tempo sufficiente ad ottenere un impasto omogeneo.

Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con la sac à poche o porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate. Passare nello zucchero semolato

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

CODICE	PRODOTTO
0009835	Mix Frittole
276	Olio di semi vari
0008881	Uva sultanina
0006350	Pinoli Mediterranei
0008965	Pinoli Sibirica





FRITTOLE SALATE AL RADICCHIO

INGREDIENTI

- 1000g Mix Frittole
- 1200g Acqua a temperatura ambiente
- 100g Olio Extra Vergine d'Oлива
- 870g Crema al radicchio Demetra
- Pepe Nero

PROCEDIMENTO

Lavorare in planetaria il mix, l'acqua, il pepe macinato e l'olio con la foglia, a media velocità per circa 3 minuti.

Inserire il radicchio (il vaso intero senza sgocciolare) alla fine della lavorazione, facendo girare in macchina il meno possibile, ma fino a quando sarà disperso in modo omogeneo.

Lasciar riposare 10 minuti.

Dosare con il porzionatore per gelato e friggere in olio caldo a 175-180°C per circa 8 minuti o fino a quando saranno ben dorate.

Suggerimenti di presentazione:

A piacimento farcire con della crema ai formaggi, preparata utilizzando ad esempio mascarpone e gorgonzola

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

CODICE	PRODOTTO
0009835	Mix Frittole
0007360	Olio extra vergine Orfeo
0009070	Crema al radicchio Demetra
0009559	Debic Cream Cheese





ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

