

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

Giorgia Chiarin



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

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





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

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





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

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

ALLE MELE





ENEZIANE

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

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



SALATE AL RADICCHIO

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

INGREDIENTI

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



DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MAGAZZINO

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





ALIBEN SRL

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

