

CON FRESCO

BISCOTTI VENEZIANI

Ingredienti:

500 g di farina
5 tuorli
1 uovo intero
300 g di zucchero
200 g di burro
Un pizzico di sale
Scorza grattugiata di un limone



TEMPO DI PREPARAZIONE 1H30'

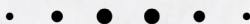


ABBATTIMENTO RAPIDO

Procedimento:

Mescolate bene la farina con il burro freddo e lo zucchero.
Aggiungete poi i tuorli, l'uovo intero, il pizzico di sale e un po' di scorza di limone grattugiata. Impastate bene, ma velocemente perché altrimenti il burro si scalda troppo. Fate dei panetti rettangolari e raffreddateli rapidamente in Fresco con la funzione di abbattimento rapido per 1 ora circa. Tagliate il panetto a fette e, con il piano di lavoro infarinato, fate dei serpentelli di 1 cm circa di diametro, tagliateli poi a strisce della lunghezza di un indice, date alle striscioline la forma di "S" e infornate per 10-12 minuti a 170°C. Raffreddate poi i biscotti con la funzione di abbattimento rapido di Fresco per 90 minuti circa.

MODULO CONTATTO



fresco

Fresco

Funzioni fredde e calde



DIMENSIONI:

L 564 x P 362 x H 400 mm

POTENZA MASSIMA: 250 W



ABBATTIMENTO RAPIDO

raffredda velocemente le pietanze calde, bloccando la proliferazione batterica, e garantendo così che rimangano fresche e fragranti per 5/7 giorni. Come una magia, si cucina quando si ha il tempo e il desiderio di farlo e si mangia fresco ogni giorno.



SURGELAZIONE RAPIDA

più rapido è il surgelamento, migliore è il mantenimento della qualità del prodotto. Con lo scongelamento le pietanze saranno fresche, gustose e consistenti come se non fossero mai passate dal freezer.



SCONGELAMENTO CONTROLLATO

scongela gli alimenti rapidamente, in maniera uniforme e senza parziali cotture, mantenendone la naturale umidità e fragranza.



RAFFREDDAMENTO BEVANDE

vino e bevande passano da temperatura ambiente a quella di servizio, perdendo un grado al minuto. Si può così evitare di affollare il frigo ed essere sempre pronti in caso di ospiti.



COTTURA LENTA

il segreto di molti chef! Questo tipo di cottura, che non supera i 75°C, cuoce dolcemente carne e pesce, esaltandone il sapore e conservandone tutta la naturale umidità, consistenza e proprietà nutritive.



LIEVITAZIONE NATURALE

mantiene costante la giusta temperatura di lievitazione di pane, pizze, brioches, permettendo di concludere in modo ideale il ciclo di fermentazione del lievito, rendendo gli impasti molto più digeribili.



PIATTO PRONTO

offre la comodità di uscire la mattina, conservare il piatto come fosse in frigorifero e trovarlo caldo, come appena uscito dal forno. Ciò che ognuno vorrebbe trovare al proprio rientro.

CONTATTACI



0438 58 42 23



fresco@irinox.com



fresco.irinox.com

LASCIACI UN TUO CONTATTO!

data

nome

cognome

tel

mail

città

prov