AGROCOMERCIAL
VAGNONI

RELLENO BASE DE ESPINACAS/KALE PARA FÁBRICA DE PASTAS

INGREDIENTES:

Cebollas cocinadas y mixeadas: 2000gr.
Salsa velouté: 2000gr.
Espinacas / Kale deshidratadas VAGNONI: 500gr.
Queso de pasta dura rallado: 200gr.
Perejil deshidratado VAGNONI: 10gr.
Nuez moscada: c/n.
Pimienta blanca: c/n.
Galleta: hasta lograr consistencia deseada.

PROCEDIMIENTO: En una batea rectangular volcar la cebolla junto a la salsa, mezclar hasta lograr homogeneizar, luego incorporar la espinaca y dejar hidratar al menos 2 horas. Por último condimentar y dar el punto de humedad deseado con la galleta.

USOS: A partir de éste formulado es posible preparar múltiples rellenos, sólo combinar con ricota, o pollo, o mozzarella. Como así también diferentes productos, ravioles, sorrentinos, canelones y lasañas.

WWW.VAGNONI.COM.AR

AGROCOMERCIAL
VAGNONI

FIDEOS DE KALE Y/O ESPINACA

INGREDIENTES:

Semolín	5000gr.
Huevos	15u.
Aceite	100gr.
Kale / Espinaca en escamas VAGNONI:	100gr.
Kale / Espinaca en polvo VAGNONI:	35gr.
Sal	30gr.

H2O, hasta alcanzar con el resto de los líquidos los 1800gr.

PROCEDIMIENTO:

En la amasadora mezclar en seco todos los ingredientes, por otra parte los huevos el aceite y por último el agua hasta los 1800gr. Volcar en los secos y amasar.

AGROCOMERCIAL
VAGNONI

BATIDO PARA CREPES

INGREDIENTES:

Harina de trigo	750gr.
Huevos	4u.
Sal	5gr.
Azúcar	10gr.
Kale / Espinaca deshidratada VAGNONI	25gr
Kale / Espinaca polvo VAGNONI:	5gr.

WWW.VAGNONI.COM.AR

AGROCOMERCIAL
VAGNONI

MASA PARA TAPAS DE EMPANADAS Y/O TARTA DE KALE Y/O ESPINACA.

INGREDIENTES:

Harina	5000gr
Kale / Espinaca deshidratada VAGNONI:	100gr.
Espinaca polvo VAGNONI:	150gr.
H2o	1900gr.
Grasa/manteca/margarina	800gr.
Sal	100gr.

PROCEDIMIENTO:

Mezclar en seco todos los ingredientes, incorporar la materia grasa, seguir mezclando y por último el agua. Amasar hasta lograr una masa homogénea.

WWW.VAGNONI.COM.AR

AGROCOMERCIAL
VAGNONI

PAN PARA HAMBURGUESA

INGREDIENTES:

Harina 0000	5000 grs
Espinaca/kale deshidratado VAGNONI:	100 grs.
Espinaca polvo VAGNONI:	150 grs.
Levadura fresca	100 grs
Agua	2700 grs.
Leche en polvo	200 grs
Manteca	500 grs
Sal	100 grs
Azúcar	300 grs

PROCEDIMIENTO:

Colocar en la amasadora la harina, la sal y la leche en polvo. Activar la amasadora para que mezcle en seco. Verter el agua con la levadura ya disuelta, amasar y por ultimo incorporar la manteca pomada. Dejar descansar el bastón tapado. Dejar leudar. Des gasificar y bollar en bollos de 80gr. Estibar en placa enmantecada y enharinada y leudar por una media hora. Cocer al horno fuerte por unos 15 minutos o hasta dorar.

WWW.VAGNONI.COM.AR

AGROCOMERCIAL
VAGNONI

BUÑUELO DE KALE/ESPINACA

INGREDIENTES:

Relleno base espinacas/kale VAGNONI	500gr.
Huevos	5u.
Harina	100gr.
Ricota	50gr.
Queso de pasta dura rallado	50gr.
Jugo de limón	10gr.

PROCEDIMIENTO:

En un bol mezclar relleno base con los huevos previamente batidos, ricota desgranada, queso, harina y limón. Mezclar bien y con la cuchara tomar porciones de igual tamaño y sumergir en aceite caliente a 180º.

AGROCOMERCIAL
VAGNONI

EMPANADA DE MASA VERDE CON KALE / ESPINACA Y MOZZARELLA

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

Relleno base kale / espinaca VAGNONI	480gr.
Espinaca deshidratada	20gr.
Mozzarella	240gr.
Nuez moscada	c/n.
Pimienta blanca	c/n.

PROCEDIMIENTO:

En un bol mezclar el relleno base con la espinaca deshidratada y dejar reposar 30'. Luego incorporar el queso y condimentar. Armar las empanadas con las tapas verdes y hornear a 200º por 10'.

SECRETITOS:

1- Para espolvorear/ estirar las masas, mezclar polvo de espinacas con harina para lograr el verde deseado y lograr uniformidad en colores.

2- Incorporar una cucharadita de bicarbonato en el agua de hervor de pastas para intensificar color verde.

WWW.VAGNONI.COM.AR