



Bonyogurt

La semplicità di realizzare dolci

Semplicità con gusto

Scopri il potenziale di Bonyogurt!

Un prodotto semplice da utilizzare, con yogurt magro in polvere, a cui aggiungere solo acqua e olio per le ricette base e pochi altri ingredienti per creazioni sfiziose.

Con la creatività del Pastry Chef Angelo Ruggiero, vi porteremo alla scoperta del potenziale di Bonyogurt, offrendovi nuovi spunti da proporre in pasticceria!



I plus di Bonyogurt

- ✓ Perfetto per dolci soffici e voluminosi
- ✓ Mantiene in sospensione le farciture in pezzi (gocce di cioccolato, Paradise Cresco, ecc.)
- ✓ Il cake può essere congelato
- ✓ Può essere personalizzato, aromatizzato e farcito piacere
- ✓ Con yogurt

Ricetta Base

1000 g **BONYOGURT**

500 g acqua

400 g olio di semi

Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere a 170°/175°C per circa 40/45 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno e della pezzatura.



Tortino pistacchi e fragole

Cuore di albicocca



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	300 g	olio di semi
.....	100 g	PASTA PISTACCHIO KERMAN

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con fragole fresche e pistacchi. Cuocere per 20-25 min. a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Lucidare in superficie post cottura.

Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	q.b.	CONFRUTTA ALBICOCCA MULTIUSO

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Farcire a piacere con Confrutta e decorare con fette di albicocca. Cuocere a 170°/175°C per circa 40/45 minuti. Temperature e tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di forno e della pezzatura. Lucidare e cospargere con granella di zucchero.



Cake da viaggio alla nocciola



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	300 g	olio di semi
.....	100 g	PASTA NOCCIOLA MT

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Farcire (vedi opzioni sotto). Cuocere per 40/45 min. a 155°C valvola aperta. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Decorare a piacere (vedi spunti sotto).

Gli spunti

► È possibile farcire prima della cottura con **COTTOCREM CIOCCOLATO** o **BRAUNCREM CAMEL SALÉ**.
Glassare con **BRAUNFIL NOCCIOLWHITE** o decorare con crumble di **MURBELLA**.



Barretta soffice ai cereali



Impasto

.....	700 g	BONYOGURT
.....	300 g	GRANOPAN
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante e cuocere 20/25 min. a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Decorare a piacere.

Prova anche...

► È possibile includere dei muesli o dei cereali nell'impasto.



Muffin ai frutti rossi



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	q.b.	CONFRUTTI LAMPONE

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Farcire con siringa con Confrutti Lampone e cuocere 20/25 min. a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Decorare con ribes e zucchero a velo in post cottura.

Prova anche...

► Una variante può essere realizzata con la stessa ricetta dei Muffin ai frutti rossi, semplicemente sostituendo il Confrutti con della **SPALMELLA PISTACCHIO** da utilizzare in post cottura come decorazione.



Ovalini alla fragola



Impasto

..... 1000 g **BONYOGURT**
..... 400 g acqua
..... 400 g olio di semi
..... 80 g **PASTA FRAGOLA**

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Cuocere per 20/25 min. a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Decorare con **SPALMELLA PISTACCHIO** e spolverare con zucchero a velo.

Ovalini all'albicocca



Impasto

..... 1000 g **BONYOGURT**
..... 500 g acqua
..... 400 g olio di semi

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con mezza albicocca e cuocere per 20/25 min. a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Lucidare in post cottura.

Prova anche...

► Sfrutta la ricetta base anche per realizzare dei gustosi muffin decorati con albicocche e crumble.



Tortino muesli e vaniglia



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	50 g	PASTA VANIGLIA BIANCA
.....	q.b.	muesli

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con muesli e cuocere 20/25 min. a 160°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Spolverare con zucchero a velo.

Monoporzione cacao e pesche



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	60 g	CACAO NOBLESSE

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con pesche e cuocere per 30/35 min. a 155°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Lucidare in post cottura.



Monoporzione alle amarene



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	q.b.	CILIEGIE AMARENATE asciugate
.....	q.b.	crumble con MURBELLA

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con crumble e cuocere per 30/35 minuti a 155°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura.

Ricetta Base Crumble

.....	1000 g	MURBELLA
.....	500 g	burro freddo

► Impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto sgranato. Cuocere a 180°C per 10/15 min. circa. Tempi e temperature possono variare a seconda del tipo di forno utilizzato e della pezzatura.



Monoporzione alle mele

Monoporzione al cacao



Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	q.b.	mele fresche o FRUCHTI-TOP MELA
.....	q.b.	crumble con MURBELLA

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti (eccetto il crumble) per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con crumble e cuocere per 30/35 min. a 155°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura. Spolverare con zucchero a velo.

Impasto

.....	1000 g	BONYOGURT
.....	500 g	acqua
.....	400 g	olio di semi
.....	60 g	CACAO NOBLESSE
.....	q.b.	crumble con MURBELLA

► Montare con frusta a tutti gli ingredienti (eccetto il crumble) per 3/4 minuti a media velocità. Versare negli stampi precedentemente unti con apposito staccante. Decorare con crumble e cuocere per 30/35 minuti a 155°C. Tempi e temperature possono variare a seconda del forno utilizzato e della pezzatura.



