



CHIACCHIERE AI CEREALI E PISTACCHIO

SOTTILI SFOGLIE DI PASTA FRITTA FRIABILI E CROCCANTI, TIPICHE DEL PERIODO DI CARNEVALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CHIACCHIERE AI CEREALI

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA 00 "FORTE"
DECORGRAIN
SALE FINO
RHUM
UOVA INTERE
TUORLI D'UOVO
BURRO 82% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
ACQUA

PREPARAZIONE

g 600 Impastare gli ingredienti tutti assieme in planetaria con il gancio.
g 500 Mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.
g 100 Dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile.
g 5 Tirare la pasta molto sottile in sfogliatrice.
g 100 Formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata.
g 50 Friggere con FRITTOIL a 180-190°C fino a completa doratura.
g 75
g 70
g 5
g 120

DECORAZIONE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

PREPARAZIONE

Q.B. Sciogliere con microonde il NOBEL PISTACCHIO a circa 40°C e decorare le chiacchiere formando delle strisce irregolari sulla superficie.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE