



BISCOTTI INTEGRALI

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

INTEGRAL
FARINA - 200-240W
ZUCCHERO SEMOLATO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
VIGOR BAKING
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

| | |
|---------|---|
| g 1.000 | Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme. |
| g 1.000 | Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. |
| g 700 | |
| g 1.000 | |
| g 500 | |
| g 15 | |
| Q.B. | |

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.