



CASTAGNOLE (TOP FROLLA)

🏠 Livello base

DOLCE FRITTO A PASTA SOFFICE TIPICO DEL CARNEVALE

IMPASTO CASTAGNOLE

TOP FROLLA

farina per frolla

VIGOR BAKING

sale

burro 82% m.g. - morbido

uova

olio d'oliva

Vino bianco secco

Rum a 70°

1.000g

250g

10g

10g

150g

300g

50g

25g

15g

Impastare inizialmente in planetaria con gancio TOP FROLLA, farina, VIGOR BAKING ed uova per qualche minuto.

Successivamente inserire il vino, il rum, l'olio d'oliva ed infine il burro.

Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Far riposare in frigorifero per 30 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, formare dei filoncini da 2 cm di diametro e ricavarne dei pezzi da 2 cm di larghezza.

Arrotolare e friggere a 180-185°C per circa 3-4 minuti, fino a completa doratura.

Sgocciolare e passare ancora tiepide nello zucchero semolato.

le castagnole così ottenute, potranno essere spolverati ulteriormente con BIANCANEVE PLUS.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.