



CHIACCHIERE, BUGIE

chef Livello intermedio

SOTTILI SFOGLIE DI PASTA FRITTA, FRIABILI E CROCCANTI- DOLCI TIPI DEL CARNEVALE

RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (CLASSICA)

INGREDIENTI

farina 00

MARBUR CAKE 20% - morbido

zucchero a velo

tuorli

uova

rhum

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Vino bianco secco o grappa

PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con il gancio, fino ad ottenere

70g un impasto liscio ed elastico.

100g Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica.

80g

50g

60g

10g

qb

qb

RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (FRIABILE)

INGREDIENTI

farina 00

MARBUR CAKE 20% - morbido

zucchero a velo

tuorli

sale

Succo e scorza di limone

Vino bianco secco

PREPARAZIONE

1.000g Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con il gancio, fino ad ottenere
120g un impasto liscio ed elastico.
100g Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica.
160g
10g
qb
qb

Composizione finale

Una volta realizzato l'impasto, dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile.

Formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata.

Friggere in olio a 180-190°C per pochi secondi.

Una volta intiepidite, decorare con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE H.R.

In alternativa, per rendere più gustosi i vostri dolci, con un conetto di cioccolato (RENO CONCERTO FONDENTE 52%) decorare facendo delle linee oblique su una metà della chiacchiera.