

CHIACCHIERE, BUGIE

Livello intermedio

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

RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (CLASSICA)

farina 00	1000g
MARBUR CAKE 20% - morbido	70g
zucchero a velo	100g
tuorli	80g
uova	50g
rhum	60g
sale	10g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	qb
Vino bianco secco o grappa	qb

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

RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (FRIABILE)

farina 00	1.000g
MARBUR CAKE 20% - morbido	120g
zucchero a velo	100g
tuorli	160g
sale	10g
Succo e scorza di limone	qb
Vino bianco secco	qb

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

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 line oblique su una metà della chiacchiera.

irca GROUP
Extraordinary made simple.