



ARROTOLATO PLASTICO (PARADISO)

chef Livello base

BISCUIT PER ARROTOLATI

RICETTA

INGREDIENTI

PARADISO

albumi

zucchero

miele

PREPARAZIONE

1.000g -Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti a media
1.000g velocità.
200g -Depositare la pasta così ottenuta su carta da forno allo spessore desiderato
30g (5-8 millimetri).
-Cuocere in forno statico a 220-230°C per 6-7 minuti.