



FAVE DEI MORTI

chef Livello base

TIPICO BISCOTTO AUTUNNALE

IMPASTO CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL

farina "debole"
zucchero semolato
uova intere
VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con MANDEL ROYAL.
800g Vedi sotto il processo di preparazione.
800-900g
200g
15g

IMPASTO CON AMANDA

INGREDIENTI

AMANDA
farina "debole"
zucchero semolato
uova intere
VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con AMANDA.
800g Vedi sotto il processo di preparazione.
800-900g
200g
15g

IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

farina "debole"
zucchero semolato
uova intere
VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con MOGADOR PREMIUM.
800g Vedi sotto il processo di preparazione.
800-900g
350g
15g

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE

farina "debole"
zucchero semolato
uova intere
VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con VIENNESE.
800g Vedi sotto il processo di preparazione.
800-900g
350g
15g

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA

farina "debole"
zucchero semolato
uova intere
VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con MANTECA.
800g Vedi sotto il processo di preparazione.
800-900g
350g
15g

IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA

farina "debole"
zucchero semolato
uova intere

PREPARAZIONE

1000g Formulazione bilanciata con AVOLETTA.
800g Vedi sotto il processo di preparazione.
700g
450g

Composizione finale

- Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.
- Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.
- Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.
- Cuocere a 220-230??C fino a leggera doratura.