



# CANTUCCI (TOP CAKE)

chef Livello base

BISCOTTI

## CANTUCCI

### Ingredienti

#### TOP CAKE

uova - temperatura ambiente

tuorli d'uovo - temperatura ambiente

farina "debole"

Mandorle intere

### Preparazione

2.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia fino a  
450g completa amalgama.

150g Formare dei filoni del diametro di circa cm 5 e porli su teglie con carta da  
120g forno.

600g

## Composizione finale

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti.

Ancora caldi tagliare a fette larghe circa due centimetri, quindi rimettere in forno e biscottare leggermente.