



# BISCUIT GLUTEN FREE

chef Livello base

BASI DA FORNO

## BISCUIT

### Ingredienti

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - non fredde

ZUCCHERO INVERTITO - o miele

### Preparazione

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità con frusta per 8-10

1.300g minuti.

120g

## Composizione finale

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore desiderato.

Dosi di pasta montata per teglie 60x40cm:

- sottile: 400 g di pasta
- medio: 500 g di pasta
- alto: 600 g di pasta.

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coprire con pellicola per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.