



# BISCOTTI INTEGRALI

🏠 Livello base

BISCOTTERIA

## IMPASTO

### INTEGRAL

farina - 200-240W

zucchero semolato

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

VIGOR BAKING

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

1.000g

1.000g

700g

1.000g

500g

15g

qb

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

## COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.