



# BISCOTTI INTEGRALI

chef Livello base

BISCOTTERIA

## IMPASTO

---

### INGREDIENTI

#### INTEGRAL

farina - 200-240W

zucchero semolato

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

#### VIGOR BAKING

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

### PREPARAZIONE

1.000g Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

1.000g Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

700g

1.000g

500g

15g

qb

## Composizione finale

---

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

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.