



# BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI (MULTIGRAIN FIT 50%)

🏠 Livello base

FROLLINI AI CEREALI

## IMPASTO BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI

### MULTIGRAIN FIT

farina "debole"

zucchero semolato

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

500g

1.500g

700-750g

1.100g

550g

qb

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta in sfogliatrice e con gli appositi stampi, formare i biscotti dalla forma desiderata.

Cuocere in forno statico alla temperatura di 225-230°C per circa 12-15 minuti, in base alla pezzatura dei biscotti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.