



# LADYFINGER, BISCUIT À LA CUILLÈRE

chef Livello base

SOFFICI BISCOTTI MONTATI

## MASSA MONTATA

### INGREDIENTI

BISCUIMIX

acqua

SVELTO

farina "debole" - setacciata

### PREPARAZIONE

1000g Montare in planetaria con frusta BISCUIMIX, acqua e SVELTO per 8-10 minuti  
600g ad alta velocità.

30g A fine montata, incorporare delicatamente a mano la farina.

150g

## Composizione finale

Con una sac à poche munita di bocchetta tonda n.14 depositare delle strisce di pasta lunghe 10 cm su teglie precedentemente imburrate e leggermente infarinate.

Spolverare con zucchero a velo e cuocere a 180-190°C per circa 10 minuti.