



MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

👤 Livello intermedio

una soffice madeleines salata al gusto di basilico, ideale per aperitivi.

MADELEINES

INGREDIENTI

uova intere

TOP FROLLA SALATA

VIGOR BAKING

olio girasole

burro 82% m.g. - sciolto a bassa temperatura

formaggio fresco in polvere - parmigiano

grattugiato

Basilico - foglie

sale

Pepe macinato

PREPARAZIONE

130g - Unire olio con burro fuso e mixare con mixer ad immersione.

115g - Unire le foglie di basilico e mixare.

5g - Aggiungere sale e pepe a piacimento e miscelare.

120g - In planetaria montare le uova.

30g - Unire il VIGOR BAKING e il TOP FROLLA SALATO precedentemente setacciati insieme.

50 g - Aggiungere, sempre in planetaria, il composto di burro e olio.

20qb - Infine aggiungere il parmigiano.

Composizione finale

- Inserire con l'aiuto di una sac a poche il composto all'interno degli stampi precedentemente spruzzati con SPRAY KING, riempire gli stampi per tre quarti.
- Cuocere a 170°C, il tempo di cottura varia in base alla grandezza dello stampo utilizzato.



RICETTA CREATA DA:

MIRKO SCARANI

PASTICCIERE