

MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

MADELEINES

uova intere	130g
TOP FROLLA SALATA	115g
VIGOR BAKING	5g
olio girasole	120g
burro 82% m.g. - sciolto a bassa temperatura	30g
formaggio fresco in polvere - parmigiano grattuggiato	50 g
Basilico - foglie	20qb
sale	qb
Pepe macinato	qb

- Unire olio con burro fuso e mixare con mixer ad immersione.
- Unire le foglie di basilico e mixare.
- Aggiungere sale e pepe a piacimento e miscelare.
- In planetaria montare le uova.
- Unire il VIGOR BAKING e il TOP FROLLA SALATO precedentemente setacciati insieme.
- Aggiungere, sempre in planetaria, il composto di burro e olio.
- 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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.