



MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

chef Livello intermedio

una soffice madleines 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