



DIAMANTINI ARANCIA E NOCCIOLA VEGANI

👤 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

DIAMANTINI ARANCIA E NOCCIOLA

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - alternative
KASTLE CAKE

FARINA DI NOCCIOLE

acqua

sale

Pasta Frutta Oro arancio - Cesarin

- 500g - Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare eccessivamente.
- 250g - Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora, pezzare e formare a diamante.
- 38g - Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.
- 40g - Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore desiderato e disporre in teglia.
- 2g - Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.
- 20g



Extraordinary
made simple.