

DIAMANTINI ARANCIA E NOCCIOLA VEGANI

👤 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

DIAMANTINI ARANCIA E NOCCIOLA

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA
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

40g

- Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.

2g

20g

- Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore desiderato e disporre in teglia.
- Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.