



DIAMANTINI CACAO E SALE

👤 Livello base

DIAMANTINI CACAO E SALE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE
CAKE

Cacao 22-24

acqua

sale

PREPARAZIONE

500g - Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare eccessivamente.

- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora, pezzare e formare a

250g diamante.

38g - Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.

45g - Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore
desiderato e disporre in teglia.

7g - Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF