



DIAMANTINI CACAO E SALE

🏠 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

DIAMANTINI CACAO E SALE

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - alternative

KASTLE CAKE

Cacao 22-24

acqua

sale

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.

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.