DIAMANTINI CACAO E SALE

Livello base



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

DIAMANTINI CACAO E SALE

TOP FROLLA	500g
EYLEN CREMA/CAKE - alternative KASTLE CAKE	250g
Cacao 22-24	38g
acqua	45g
sale	7g

-Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare eccessivamente.
- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora, pezzare e formare a diamante.
- Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.
- 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.