

SAVOIARDI E BISCUIT CHARLOTTE

Livello base

Ricetta per la preparazione di Savoiardi e Biscuit Charlotte.

RICETTA BASE

Dolce Monaca	500g
Uova Intere Pastorizzate	550g
Albume d'uovo	100g
Zucchero a velo	100g

- Porre tutti gli ingredienti nella bacinella della planetaria e miscelare manualmente.
- Montare, con frusta, per un minuto a media velocità, raschiare il fondo della bacinella, e continuare per 5 minuti a massima velocità.
- Con un sac à poche con bocchetta liscia numero 12 formare, per l'intera lunghezza del foglio di carta forno, delle strisce unite e parallele dell'altezza di 10 cm e spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 10/15 minuti con valvola aperta.