



TETTE DELLE MONACHE CLASSICHE

chef Livello base

Ricetta per preparare le Tette delle Monache (15 pezzi)

Preparazione delle Tette delle Monache

INGREDIENTI

Dolce Monaca

Uova Intere Pastorizzate

Acqua (20°)

PREPARAZIONE

1000g Pesare gli ingredienti in planetaria con frusta e premiscelare a mano,
1100g montare per 1 minuto a media velocità e poi a massima velocità per 5
400g minuti.

Formare su teglie con carta forno con sac à poche e bocchetta n°20
(mediamente 15 pezzi per teglia).

Cuocere in forno ventilato a 180°C per 15 minuti con valvola aperta e ventola,
dove possibile, a media velocità.

Una volta sfornate, far raffreddare e farcire a seconda del gusto desiderato -
per una gestione migliore si consiglia di abbattere il prodotto vuoto e farcirlo
al bisogno. Con 250 g di mix si ottengono circa 15 pezzi del peso di 25 g.

Crema Pasticcera Ricca

INGREDIENTI

Latte intero

Zucchero semolato

Tuorli pastorizzati

Sovrana

Burro

PREPARAZIONE

1000g Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA e $\frac{1}{4}$ di latte.
300g Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e
150g proseguire a far bollire per due minuti.
80g Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.
120g

oppure Farcitura Classica

INGREDIENTI

Panna 35% M.G.

PREPARAZIONE

300g Montare la panna e incorporare 600 gr di Cema Pasticcera Ricca.

Farcitura

INGREDIENTI

Biancaneve

PREPARAZIONE

qb Farcire le Tette delle Monache con la Crema Pasticcera Ricca o con Farcitura Classica e spolverare con BIANCANEVE