



# TETTE DELLE MONACHE CLASSICHE

👤 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 ¼ 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 Crema 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