

TETTE DELLE MONACHE CLASSICHE

Livello base

Le **Tette delle Monache** sono uno dei grandi classici della tradizione pugliese, apprezzate per la loro straordinaria leggerezza e struttura soffice. Un dolce iconico, dalla forma delicata e dall'anima ariosa, pensato per accogliere ripieni cremosi e offrire un perfetto equilibrio tra gusto, eleganza e semplicità.
Scopri tutte le varianti di ricetta e lasciati ispirare da nuove interpretazioni.

Ricetta per preparare le Tette delle Monache (15/18 pezzi)

PREPARAZIONE DELLE TETTE DELLE MONACHE

Dolce Monaca	250g
Uova Intere Pastorizzate	275g
Acqua (20°)	100g

- Inserire tutti gli ingredienti nella bacinella della planetaria e premiscelare manualmente.
- Montare con frusta per 1 minuto a media velocità, quindi raschiare il fondo della bacinella e proseguire per 5-6 minuti ad alta velocità fino a raggiungimento del massimo volume.
- Dressare l'impasto su teglie con carta forno, utilizzando una sac à poche con bocchetta n°16-20, in base alla dimensione desiderata.
- Cuocere in forno ventilato a 180-190 °C per circa 15-20 minuti con valvola aperta oppure in forno statico a una temperatura più alta di circa 220°, mantenendo lo sportello leggermente aperto.

CREMA PASTICCERA RICCA

Latte intero	1000g
Zucchero semolato	300g
Tuorli pastorizzati	150g
Sovrana	80g
Burro	120g

Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA e ¼ di latte. Far bollire il restante latte con lo zucchero, aggiungere la miscela e proseguire a far bollire per due minuti. Una volta raffreddata a 40°C incorporare il burro e mixare.

CREMA CHANTILLY

Panna 35% M.G.	300g

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

FARCITURA

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