



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

Uova Intere Pastorizzate
Acqua (20°)

250g
275g
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
Zucchero semolato
Tuorli pastorizzati
Sovrana
Burro

1000g
300g
150g
80g
120g

Miscelare a freddo con frusta tuorlo e SOVRANA e $\frac{1}{4}$ 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMA CHANTILLY

Panna 35% M.G.

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

FARCITURA

Biancaneve

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



Extraordinary
made simple.