



TETTE DELLE MONACHE

🏠 Livello base

Le **Tette delle Monache** sono un grande classico della tradizione pugliese, apprezzato 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.

Ricetta base per preparare le Tette delle Monache: con **250 gr di Dolce Monaca** si riescono a dressare fino a **15-18 pezzi**.

PROCEDIMENTO CON UOVA PASTORIZZATE

Dolce Monaca

Uova Intere Pastorizzate

Acqua

1000g

1100g

400g

- 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.

PROCEDIMENTO CON UOVA FRESCHE

Dolce Monaca

Uova fresche

Acqua

1000g

800g

600g

- 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.



Extraordinary
made simple.