



CHIACCHIERE

👤 Livello base

Ricetta per preparare le Chiacchiere di Carnevale con Dolce Forno.

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

[Dolce Forno](#)

Farina 00

Sale

Uova

[Vigor Baking](#)

Rum

Vino bianco

Acqua - circa

[Marvik Crema](#)

[Biancaneve](#)

PREPARAZIONE

350g

350g

5g

35g

18g

20g

100g

100g

50g

qb

Il giorno seguente:

- Miscelare grossolanamente il rum con 300 grammi di farina.
- A parte impastare tutti gli altri ingredienti tranne l'acqua fino ad ottenere una consistenza sostenuta.
- Unire la miscela di farina e rum e continuare ad impastare regolando la consistenza con l'acqua.
- Dare 3 o 4 pieghe con sfogliatrice fino ad ottenere una struttura liscia.
- Coprire bene e far riposare in frigorifero per 12 ore circa.

- stendere l'impasto a 1 mm di spessore
- bucare la sfoglia con un rullo forapasta
- incidere ogni chiacchiera al centro per ottenere una struttura longilinea in fase di cottura
- friggere in olio a 165-170 °c
- scolare su carta paglia per fritti
- una volta fredde, spolverare con BIANCANEVE o zucchero a velo.



RICETTA CREATA DA:

FRANCESCO MONTEREALE

PASTICCERE E GELATIERE



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO IMPROTA

PASTRY CHEF