



CHIACCHIERE

chef 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

- Miscelare grossolanamente il rum con 300 grammi di farina.

350g 5g

- A parte impastare tutti gli altri ingredienti tranne l'acqua fino ad ottenere una consistenza sostenuta.

35g

- Unire la miscela di farina e rum e continuare ad impastare regolando la consistenza con l'acqua.

18g

- Dare 3 o 4 pieghe con sfogliatrice fino ad ottenere una struttura liscia.

20g

- Coprire bene e far riposare in frigorifero per 12 ore circa.

100g

100g Il giorno seguente:

50g qb

- 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