



CHIACCHIERE

🏠 Livello base

Ricetta per preparare le Chiacchiere di Carnevale con Dolce Forno.

?
?



RICETTA CREATA DA:

Francesco Montereale
Pasticcere e gelatiere



RICETTA CREATA DA:

Antonio Improta
Pastry Chef

PREPARAZIONE

Dolce Forno

Farina 00

Sale

Uova

Vigor Baking

Rum

Vino bianco

Acqua - circa

Marvik Crema

Biancaneve

350g

350g

5g

35g

18g

20g

100g

100g

50g

qb

- 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.

Il giorno seguente:

- 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.



Extraordinary
made simple.