

FAVE DEI MORTI



Tipico biscotto autunnale

Recipe variants:

- FAVE DEI MORTI CON MANDEL ROYAL
- FAVE DEI MORTI CON VIENNESE
- FAVE DEI MORTI CON AVOLETTA
- FAVE DEI MORTI CON MOGADOR PREMIUM
- FAVE DEI MORTI CON MANTECA



Variant **FAVE DEI MORTI**

FAVE DEI MORTI CON MANDEL ROYAL

👤 Livello avanzato

Tipico biscotto autunnale

PROCEDIMENTO

MANDEL ROYAL

Farina Debole
Zucchero Semolato
Uova intere
VIGOR BAKING

1000g
800g
800-900g
200g
15g

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.
Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.
Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.
Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **FAVE DEI MORTI**

FAVE DEI MORTI CON MOGADOR

PREMIUM

👨‍🍳 Livello avanzato

Tipico biscotto autunnale

PROCEDIMENTO

MOGADOR PREMIUM

FARINA DEBOLE

Zucchero Semolato

Uova intere

VIGOR BAKING

1000g
800g
800-900g
350g
15g

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.

Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.

Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **FAVE DEI MORTI**

FAVE DEI MORTI CON VIENNESE

🏠 Livello avanzato

Tipico biscotto autunnale

PROCEDIMENTO

VIENNESE

Farina Debole
Zucchero Semolato
Uova Intere

VIGOR BAKING

1000g
800g
800-900g
350g
15g

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.
Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.
Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.
Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.



Variant **FAVE DEI MORTI**

FAVE DEI MORTI CON MANTECA

🏠 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

MANTECA

Farina Debole
Zucchero Semolato
Uova intere

VIGOR BAKING

1000g
800g
800-900g
350g
15g

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.

Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.

Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.



Variant **FAVE DEI MORTI**

FAVE DEI MORTI CON AVOLETTA

🏠 Livello avanzato

Tipico biscotto autunnale

PROCEDIMENTO

AVOLETTA

Farina Debole
Zucchero Semolato
Uova Intere

1000g
800g
700g
450g

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.
Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.
Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.
Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.