

BISCUIT GLUTEN FREE

BASI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1.000
UOVA INTERE - NON FREDDE	g 1.300
ZUCCHERO INVERTITO - O MIELE	g 120

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria ad alta velocità con frusta per 8-10 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore desiderato.

Dosi di pasta montata per teglie 60x40cm:

- sottile: 400 g di pasta

- medio: 500 g di pasta

- alto: 600 g di pasta.

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All’uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coprire con pellicola per evitare l’essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell’utilizzo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.