



CHIACCHIERE AI CEREALI E PISTACCHIO

Sottili sfoglie di pasta fritta friabili e croccanti, tipiche del periodo di Carnevale

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CHIACCHIERE AI CEREALI

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

FARINA 00 "FORTE"

DECORGRAIN

SALE FINO

RHUM

UOVA INTERE

TUORLI D'UOVO

BURRO 82% M.G.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

ACQUA

g 600

g 500

g 100

g 5

g 100

g 50

g 75

g 70

g 5

g 120

PREPARAZIONE

Impastare gli ingredienti tutti assieme in planetaria con il gancio.

Mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.

Dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile.

Tirare la pasta molto sottile in sfogliatrice.

Formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata.

Friggere con FRITTOIL a 180-190°C fino a completa doratura.

DECORAZIONE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere con microonde il NOBEL PISTACCHIO a circa 40°C e decorare le chiacchiere formando delle strisce irregolari sulla superficie.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE