



DIAMANTINI ARANCIA E NOCCIOLA VEGANI

DIAMANTINI ARANCIA E NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE CAKE
FARINA DI NOCCIOLE
ACQUA
SALE
PASTA FRUTTA ORO ARANCIO - CESARIN

PREPARAZIONE

g 500 - Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare eccessivamente.
g 250 - Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora, pezzare e formare a diamante.
g 38 - Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.
g 40 - Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore desiderato e disporre in teglia.
g 2
g 20 - Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF