



DIAMANTINI CACAO E SALE

DIAMANTINI CACAO E SALE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE CAKE

CACAO 22-24

ACQUA

SALE

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 45 - Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore desiderato e disporre in teglia.
- g 7 - Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.



RICETTA CREATA PER TE DA FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF