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	g 600
FARINA 00 "FORTE"	g 500
DECORGRAIN	g 100
SALE FINO	g 5
RHUM	g 100
UOVA INTERE	g 50
TUORLI D'UOVO	g 75
BURRO 82% M.G.	g 70
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 5
ACQUA	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