



MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

UNA SOFFICE MADELEINES SALATA AL GUSTO DI BASILICO, IDEALE PER APERITIVI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MADELEINES

INGREDIENTI

UOVA INTERE
TOP FROLLA SALATA
VIGOR BAKING
OLIO GIRASOLE
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO A BASSA TEMPERATURA
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO GRATTUGGIATO
BASILICO - FOGLIE
SALE
PEPE MACINATO

g 130
g 115
g 5
g 120
g 30
g 50
Q.B. 20
Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

- Unire olio con burro fuso e mixare con mixer ad immersione.
- Unire le foglie di basilico e mixare.
- Aggiungere sale e pepe a piacimento e miscelare.
- In planetaria montare le uova.
- Unire il VIGOR BAKING e il TOP FROLLA SALATO precedentemente setacciati insieme.
- Aggiungere, sempre in planetaria, il composto di burro e olio.
- Infine aggiungere il parmigiano.

COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire con l'aiuto di una sac a poche il composto all'interno degli stampi precedentemente spruzzati con SPRAY KING, riempire gli stampi per tre quarti.
- Cuocere a 170°C, il tempo di cottura varia in base alla grandezza dello stampo utilizzato.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE