



## 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

#### PREPARAZIONE

g 600 Impastare gli ingredienti tutti assieme in planetaria con il gancio.  
g 500 Mettere l'impasto a raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.  
g 100 Dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile.  
g 5 Tirare la pasta molto sottile in sfogliatrice.  
g 100 Formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata.  
g 50 Friggere con FRITTOIL a 180-190°C fino a completa doratura.  
g 75  
g 70  
g 5  
g 120

### DECORAZIONE AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

#### PREPARAZIONE

Q.B. 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