



CHIACCHIERE, BUGIE

SOTTILI SFOGLIE DI PASTA FRITTA, FRIABILI E CROCCANTI- DOLCI TIPI DEL CARNEVALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (CLASSICA)

INGREDIENTI

FARINA 00
MARBUR CAKE 20% - MORBIDO
ZUCCHERO A VELO
TUORLI
UOVA
RHUM
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
VINO BIANCO SECCO O GRAPPA

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con il gancio, fino ad ottenere un impasto liscio ed
g 70 elastico.
g 100 Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica.
g 80
g 50
g 60
g 10
Q.B.
Q.B.

RICETTA CHIACCHIERE-BUGIE (FRIABILE)

INGREDIENTI

FARINA 00	g 1.000
MARBUR CAKE 20% - MORBIDO	g 120
ZUCCHERO A VELO	g 100
TUORLI	g 160
SALE	g 10
SUCCO E SCORZA DI LIMONE	Q.B.
VINO BIANCO SECCO	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice con il gancio, fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico.

Far riposare l'impasto 10 minuti coperto con un telo di plastica.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
BIANCANEVE - H.R.	Q.B.
RENO CONCERTO FONDENTE 52%	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta realizzato l'impasto, dare tre pieghe a tre e tirare la pasta molto sottile.

Formare le chiacchiere utilizzando una rotella zigrinata.

Friggere in olio a 180-190°C per pochi secondi.

Una volta intiepidite, decorare con BIANCANEVE PLUS o BIANCANEVE H.R.

In alternativa, per rendere più gustosi i vostri dolci, con un conetto di cioccolato (RENO CONCERTO FONDENTE 52%) decorare facendo delle line oblique su una metà della chiacchiera.