



Lezione 1 - Ricetta

Biscuit - Ingredienti

- ▶ 150 g Albume
- ▶ 150 g Zucchero
- ▶ 100 g Tuorlo
- ▶ 175 g Farina 00 (debole)
- ▶ polpa di ½ baccello di vaniglia

Procedura

1. Montare gli albumi a media velocità, aggiungere lo zucchero a pioggia, un poco per volta, e montare fino al 90%.
2. Sbattere i tuorli con la polpa di vaniglia e versarli negli albumi in planetaria rallentando la velocità della macchina.
3. Aggiungere la farina setacciata in 2 momenti con macchina lenta. Aumentare la velocità per 2 secondi.
4. Disporre la massa montata in sac a poche munito di bocchetta diam. 10 mm e dressare su carta da forno all'interno di ring di acciaio passati con lo staccante.

Cottura circa 14/15 min. A 190°C.

Buon dessert!

Loris Oss Emer

<https://corsipianetadessert.it>

| © 2018 Pianeta Dessert di Oss Emer Loris & c. Sas - P.IVA 02512940228 |

<https://corsipianetadessert.it>