

D02 | BIGNÈ

INGREDIENTI

Burro	332 g
Acqua	367 g
Latte intero	52 g
Farina Torte Dolci Fritti	350 g
Sale	q.b.
Uova	540 g



LINEA PASTICCERIA
TORTE E DOLCI FRITTI

PROCEDIMENTO

Mettere in una pentola acqua, burro freddo tagliato a tocchetti e un pizzico di sale. Portare a sfiorare il bollore e inserire di colpo la farina. Far cuocere questa "polenta" sempre mescolando per non fare grumi fintanto che si stacchi in massa dai bordi della pentola. Mettere poi in vasca planetaria, far girare a velocità 1 per sfreddare il composto e inserire il latte. Incorporare poi le uova, una ad una, facendo attenzione che le precedenti siano state ben assorbite. Mettere in sac a poche con bocchetta n.10 e dressare su tappeto microforato o su teglia appena unta. Far cuocere a 220 gradi per circa 12 minuti con valvola aperta.