

RICETTA PER PASTAFROLLA

DOSI CONSIGLIATE:

NOSY PAN

Tuorli d'uovo	Kg 1
Burro	n°8
Zucchero	g 500
Uovo intero per spennellare	g 350
	n°1

ISTRUZIONI PER L'IMPASTO:

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per pochi minuti fino ad ottenere un impasto omogeneo ma non troppo compatto. Mettere in frigo per 2 ore prima dell'utilizzo.

Stenderle con un mattarello per ottenere uno strato dello spessore desiderato. Tagliare a piacere e spennellare con tuorli d'uovo sbattuto.

Infornare alla temperatura di 170° C per 15 /20 minuti per i biscotti - 30 minuti per torte.

Prima di sfornare aprire la valvole



RICETTA PER CORNETTI E BRIOCHE

DOSI CONSIGLIATE

NOSY PAN

Latte Intero	Kg 1
Lievito di birra	g 250
Sale	g 25
Tuorli d'uovo	g 10
Burro	n°8
Zucchero	g 200
Uovo intero per spennellare	g 250
	n°1

ISTRUZIONI PER L'IMPASTO:

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare 2 minuti in 1° velocità + 9 minuti in 2° velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Riposo 30 minuti circa.

Per ottenere i cornetti: spezzare con esagonale e passare nella chifferatrice 2 volte o in alternativa stendere l'impasto in uno strato sottile, tagliarlo in triangoli e avvolgerli. Disporre i cornetti su teglie rivestite di carta da forno. Lievitazione: 30 minuti.

Spennellare con tuorlo d'uovo sbattuto, guarnire a piacere. Infornare a 170° C per 15 minuti.

