Frollini Sospetti

Luciano Piovesan

AGRANO

Petit d'Asia

200g **Crusta 50%**
300g farina 00 debole
60g tuorlo d'uovo
60g acqua
40g zucchero
150g burro
8g sale
Aromatizzazione: 4g curcuma/3g paprika dolce/5g pepe cayenna

Montare burro, zucchero e sale. Unire le uova e l'acqua ed infine le farine precedentemente miscelate con la parte aromatizzante. Lavorare in planetaria per 1-2 min con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 4 mm e stampare a forma quadrata bucherellandone la superficie. Cuocere a 170°C per 13-14 min.

Soli d'Oriente

300g **Maisano 100%**
200g farina 00 debole
60g tuorlo d'uovo
60g acqua
40g zucchero
150g burro
8g sale
Aromatizzazione: 10g zenzero liofilizzato
q.b. sesamo

Montare burro, zucchero e sale. Unire le uova e l'acqua, infine le farine precedente miscelate con lo zenzero. Lavorare in planetaria per 1-2 min con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 4,5 mm e stampare dalla forma rotonda cappettata. Spennellare la superficie del biscotto con acqua e uovo e cospargere con del sesamo. Cuocere a 170°C per 12 min.

Cerchi di Sicilia

300g **Granopan 100%**
200g farina 00 debole
60g tuorlo d'uovo
70g acqua
40g zucchero
150g burro
8g sale
50g capperi (lavati dal sale)

Montare burro, zucchero e sale. Unire le uova e l'acqua, infine le farine precedentemente miscelate tra loro ed i capperi leggermente sminuzzati. Lavorare in planetaria per 1-2 min con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 4 mm e stampare dalla forma rotonda con buco. Cuocere a 170°C per 13-14 min.

Stelle Mediterranee

200g **Cana-pan 50%**
300g farina 00 debole
60g tuorlo d'uovo
70g acqua
40g zucchero
150g burro
8g sale
Aromatizzazione: 6g rosmarino essiccato

Montare burro, zucchero e sale. Unire le uova e l'acqua ed infine le farine precedentemente miscelate tra loro con il rosmarino. Lavorare in planetaria per 1-2 min. con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Stendere con la sfogliatrice ad uno spessore di 3,5 mm e stampare con coppapasta a forma di stella. Cuocere a 170°C per 10-11 min.

Rustici Italiani

100g **Avana&Fit**
100g farina 00 debole
200g farina di mandorle
160g burro
40g vino bianco
Aromatizzazione:
160g formaggio grattugiato
o 60g pomodoro concentrato
o 60g patè olive

Montare il burro con il vino, quindi aggiungere Avana&Fit, la farina 00 e la farina di mandorle precedentemente miscelate tra loro, ed infine la parte aromatizzante. Lavorare in planetaria per 1-2 min con frusta a farfalla. Mettere l'impasto in frigorifero per 1 ora circa. Per la formatura arrotolare dei filoncini di pasta dal diametro di 3-4 cm, quindi tagliare dei dischetti della larghezza di 5-6 mm. Cuocere a 170°C per 13-14 min.

AGRANO

MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it