



## MADELEINES SALATE AL PROFUMO DI BASILICO

UNA SOFFICE MADELEINES SALATA AL GUSTO DI BASILICO, IDEALE PER APERITIVI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MADELEINES

#### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
TOP FROLLA SALATA  
VIGOR BAKING  
OLIO GIRASOLE  
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO A BASSA TEMPERATURA  
FORMAGGIO FRESCO IN POLVERE - PARMIGIANO GRATTUGGIATO  
BASILICO - FOGLIE  
SALE  
PEPE MACINATO

g 130  
g 115  
g 5  
g 120  
g 30  
g 50  
Q.B. 20  
Q.B.  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

- Unire olio con burro fuso e mixare con mixer ad immersione.
- Unire le foglie di basilico e mixare.
- Aggiungere sale e pepe a piacimento e miscelare.
- In planetaria montare le uova.
- Unire il VIGOR BAKING e il TOP FROLLA SALATO precedentemente setacciati insieme.
- Aggiungere, sempre in planetaria, il composto di burro e olio.
- Infine aggiungere il parmigiano.

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Inserire con l'aiuto di una sac a poche il composto all'interno degli stampi precedentemente spruzzati con SPRAY KING, riempire gli stampi per tre quarti.
- Cuocere a 170°C, il tempo di cottura varia in base alla grandezza dello stampo utilizzato.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE