IL CHICCO

Garbuio srl _ Via Gorizia, 8 _ 36050 Bolzano Vicentino (VI)
Tel. 0444 255008 / info@garbuio1970.it
www.garbuio1970.it

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" con zucchero, amido di frumento, farina di riso, latte scremato in polvere e polveri lievitanti. Miscela ideale per:

- DOLCI

Pasticcini riso con Il Chicco

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

INGREDIENTI

- IL CHICCO gr. 500
- Burro gr. 150
- Uova Intere gr. 75
- Aromi a piacere

Impasto:
Impastare IL CHICCO e il burro fino ad ottenere un impasto abbastanza amalgamato, poi aggiungere gradualmente anche le uova fino ad ottenere una massa frollosa.
Far riposare in freezer fino a quando l'impato non è indurito.

Possibilmente impastare gli ingredienti per il tempo strettamente necessario.
Stendere la frolla fino allo spessore usuale o formare le pezzature desiderate.
Infornare come da indicazione su teglia con carta forno.

10/15 min

180°C

*

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE VENTILATO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers a gas.

Crostata con frolla Il Chicco

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

INGREDIENTI

•	IL CHICCO	gr. 500
•	Burro	gr. 150
•	Uova Intere	gr. 75
•	Aromi	a piacere

Impasto:
Impastare IL CHICCO e il burro fino ad ottenere un impasto abbastanza amalgamato, poi aggiungere gradualmente anche le uova per creare una massa frollosa.

Possibilmente impastare gli ingredienti per il tempo strettamente necessario.
Stendere la frolla fino allo spessore usuale, foderare la tortiera e farcirla a proprio piacimento.
Infornare come da indicazione (tortiera diametro 16 cm).

20 min — 180°C *

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers a gas.

Pasticcini riso alla nocciola

GUSTO PRIMA CLASSE
GARBUIO **ACADEMY**

INGREDIENTI

•	IL CHICCO	gr. 500
•	Burro	gr. 165
•	Uova Intere	gr. 85
•	Aromi	a piacere
•	Nocciole Tostate rotte	gr. 165
•	Cacao amaro	gr. 35

Impasto:
Impastare IL CHICCO, il cacao e il Burro fino ad ottenere un impasto abbastanza amalgamato, poi aggiungere gradualmente anche le uova fino ad ottenere una massa frollosa, solo infine incorporare le nocciole tritate.

Possibilmente impastare gli ingredienti per il tempo strettamente necessario.
Formare dei filoni e tagliarli a rondelle dello spessore desiderato.
Infornare come da indicazione.

18 min — 180°C *

FORNO ELETTRICO_COTTURA FUNZIONE STATICO
LIVELLO 2 (cavità 59 / 87 litri) - LIVELLO 3 (cavità 72 litri)

* I tempi e i livelli della griglia sono indicativi e possono variare a seconda del forno in utilizzo. Per i test abbiamo utilizzato un forno De'Longhi Cookers a gas.