



---

MIX SAVOIARDO



---

SAIMA

# TETTE DELLE MONACHE



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Mix Savoiaro* 1000 gr
- *Uova intere* 1300 gr
- *Zucchero a velo* 100 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti a forte velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su teglia. Cuocere a 180/190°C per 20 minuti circa con valvola aperta. Lasciar raffreddare e farcire con crema chantilly classica o al cioccolato, coprire con cellophane e riporre in frigo per una notte. Cospargere con zucchero a velo prima dell'esposizione in vetrina.

# DELIZIA A LIMONE



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Mix Savoiaro* 1000 gr
- *Uova Intere* 1300 gr
- *Zucchero a velo* 100 gr

### Crema base

- *Latte intero* 1000 gr
- *Zucchero* 400 gr
- *Arteccema* 160 gr
- *Aroma limone* 50 gr

### Salsetta al limone per glassare

- *Crema base* 500 gr
- *Sux Braims montato* 500 gr
- *Limoncello* 50 gr
- *Suldy Braims liquido* Q.B.
- *Aroma limone* Q.B.

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti a forte velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su teglia. Cuocere a 180/190°C per 20 minuti circa con valvola aperta.

### Procedimento Crema base

Cuocere sul fuoco con una buccia di limone e lasciar raffreddare e aggiungere 200 gr. Di Sux montato. Con la crema così ottenuta, farcire le delizie.

### Procedimento Salsetta al limone per glassare

Miscelare tutti gli ingredienti e glassare le delizie al limone.

# ROLLÈ (BASE PER TORTE)



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Mix Savoirado* 1000 gr
- *Uova intere* 1500 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti a forte velocità. Stendere su teglia allo spessore desiderato. Cuocere a 200/210°C per circa 6 minuti.

# SAVOIARDI



## INGREDIENTI

### Ingredienti

- *Mix Savoiardo* 1000 gr
- *Uova intere* 1100 gr
- *Zucchero a velo* 200 gr

## PROCEDIMENTO

### Procedimento

Montare in planetaria a forte velocità per circa 5 minuti. Formare e prima della cottura decorare i savoiardi con zucchero semolato e zucchero a velo.

Cuocere a 190/200°C per circa 15 minuti.





  
SAIMA

