



Pasta per bigné

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

ACQUA	200 ML	FARINA	160 GR
SALE	1 PIZZICO	UOVA	100 GR
BURRO	70 GR	TUORLI D'UOVO	20 GR
ZUCCHERO	20 GR		

	Ingredienti	Quantità	Azione	 Regolazione Cottura	 Velocità	 Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Acqua Burro Sale Zucchero	200 ml 70 gr 1 pizzico 20 gr	Inserire nella vasca	 90°C	200 giri/min	2 min	Aperto	
2	Farina	160 gr	Aggiungere	 100°C	500 giri/min	30 sec	Aperto	 Fermare la temperatura dopo questa fase..
3	Uova Tuorli d'uovo	100 gr 20 gr	Aggiungere poco alla volta	–	500 giri/min	45 sec	Aperto	Vuotare rapidamente la preparazione in un recipiente.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aggiungere granella di zucchero o gocce di cioccolato sui vostri bigné.