



LEONARDO DI CARLO  
Consulente di Pasticceria

BIGNE	q.tà	%	peso	<b>Procedimento:</b>
				unire i primi 3 ingredienti, quindi portare il tutto a bollore, unire la farina e cuocere sempre sul fuoco per 2 minuti ca. mettere il composto in planetaria e unire poco per volta le uova intere, fino a ottenere un composto liscio e cremoso.
acqua	200 g	21,53	200 g	Stendere su teglie microforate teflonate con bocchetta liscia n° 10
burro	200 g	21,53	200 g	Cottura: 180-200°C per 15 minuti ca. con valvola chiusa per i primi 15 min.
sale fino	4 g	0,43	4 g	Far seccare in stufa a 40-50°C per 2-3 giorni.
farina 00 W 150-160	200 g	21,53	200 g	
uova intere	325 g	34,98	325 g	
<b>totale</b>	<b>929 g</b>	<b>100</b>	<b>929 g</b>	