

TRECCINE ALLA CARBONARA

irca
SINCE 1919



1) Impasto «Pandora» salata

Ingredienti

- 1000g **PANDORA SALATA**
- 60g Lievito di birra
- 450g Acqua (20°)
- 750g Pasta sfoglia (preparata in precedenza con **GRANSFOGLIA IRCA**)



Procedimento

Impastare Pandora salata con lievito ed acqua fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar riposare in frigo ben coperto per circa 15 minuti. Sfogliare con la pasta sfoglia dando una piega a 3 e una a 4. Lasciar riposare in frigo prima di stendere e formare le treccine. Fare lievitare le treccine a 28° fino al raddoppio del volume. Spennellare con uova e panna prima di infornare.

2) Crema pasticcera salata «alla carbonara»

Ingredienti

- 200g **CREMA SNACK**
- 20g Tuorlo pastorizzato
- 20g Parmigiano grattugiato
- 0,5g Sale
- 0,5g Pepe
- q.b. Guanciale croccante
- q.b. Pecorino

Procedimento

Incorporare il tuorlo pastorizzato alla crema salata di base. Condire con parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Dressare la crema sulle treccine cotte e guarnire con il guanciale croccante, pepe e pecorino.

irca
SINCE 1919

Dolci
ACADEMY