



PAOLA AZZOLINA

# R I C E T T E





Benvenuto al Video Corso!

Puoi contattarci per eventuali comunicazioni: Mail:

[info@paolaazzolina.it](mailto:info@paolaazzolina.it)

Lezione:

## Le ricette di base

- 1) Pasta frolla di precisione
- 2) Ghiaccia reale

“Le ricette sono esclusivamente bilanciate dalla Chef Azzolina, quindi, del tutto originali”



## 1) La Pasta frolla di precisione (Bassa difficoltà)

Tempo di preparazione 15/18 minuti

Temperatura di cottura 160°C

Dose per circa 40 biscotti 5,5 cm x 5,5 cm h 5 mm

Tempo di conservazione del prodotto cotto 10 gg a temperatura ambiente

### Ingredienti necessari:

275 g Farina 00 (W100 – W120)

150 g Burro

2 g Lievito in polvere per dolci

---

82 g Zucchero al velo

2 g Sale fino

---

50 g Tuorli

---

557 g

Totale



## 2) Ghiaccia Reale (Bassa difficoltà)

Tempo di preparazione 20 minuti

Dose per circa 40 biscotti 5,5 cm x 5,5 cm

Tempo di conservazione 3 gg in contenitore ermetico a 4°C

### Ingredienti necessari:

90 g Albumi freschi

480 g Zucchero al velo (EXTRAFINE – marca consigliata Tate & Lyle)

3 g Succo di limone filtrato

---

573 g

Totale

### Procedimento:

- Miscelare in planetaria con la foglia per 10 minuti alla minima velocità.



Grazie per aver scelto il Video Corso!

Puoi aggiornarti sul nuovo calendario corsi:

[www.paolaazzolina.it/corsi](http://www.paolaazzolina.it/corsi)



PAOLA AZZOLINA / Ricette 2021 ©



PAOLA AZZOLINA