



OMELETTE DI PAN DI SPAGNA



INGREDIENTI

Ingredienti

- B+S 400 gr
- Uova 1.000 gr
- Farina 160W 200 gr
- Acqua 200 gr
- Olio di semi 100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare il tutto in planetaria con frusta alla massima velocità per 5 minuti. Colare con sac a poche, bocchetta diam. 6 mm su carta da forno.

Temperatura di cottura

230°C

Tempo di cottura

4 minuti valvola chiusa-

Procedimento

Quando cotti, e ancora tiepidi avvolgerli in fogli di pellicola e conservarli in negativo. All'occorrenza scongelarli per l'utilizzo.