FR075 BRONTOLINI

Ingredienti:

gr 100	mandorle pelate intere
gr 190	pistacchi
gr 250	zucchero semolato
gr 250	farina di grano 0
gr 236	burro
gr 120	confettura di fragole

PREPARAZIONE:

Unire nel cutter zucchero semolato, 150 gr di pistacchi, mandorle e frullare il tutto fino ad ottenere una farina fine. Per ottenere una massa senza far fuoriuscire il grasso dalla frutta secca, inserire la stessa nel congelatore per 1 o 2 ore. In planetaria con foglia unire gli altri ingredienti e impastare ottenendo una massa morbida e omogenea. Modellare la massa con un sac à poche e inserirla negli stampi FR075 Formaflex, riempiendoli per metà della loro altezza. Porli sulla griglia e cuocerli in forno a ca. 150 °C per 20/25 minuti.
Sfornare e far raffreddare prima di sformarli. Farcire il foro con confettura calda di fragole. Lasciar stabilizzare e guarnire con un pistacchio.

Ingredients:

gr 100	peeled whole almonds
gr 190	pistachios
gr 250	granulated sugar
gr 250	wheat flour 0
gr 236	butter
gr 120	strawberry jam

Method:

Put in the cutter sugar, almonds,150 gr of pistachios and whisk all to obtain a fine flour. To get a mass without the fat coming out the dried fruits, put the fruits into the freezer for 1-2 hours.
In the planetary add other ingredients and mix to obtain a soft and homogeneous mass. Put the mass into a sac à poche and put it into Formaflex FR075 moulds, filling for the half of their height.
Put them onto overn grill and cook at ca. 150°C for 20/25 minutes. Keep of the oven and let them cool before demoulding.
Fill the hole with warm strawberry jam. Let stabilize and decorate with a pistachio.