

Muscovado – Lo zucchero di canna non raffinato

Lo zucchero Muscovado è uno zucchero di canna non raffinato, scuro e aromatico. Mantiene la maggior parte dei minerali naturalmente presenti nel succo di canna da zucchero. È caratterizzato da un piacevole retrogusto di rum e frutta candita.



DESCRIZIONE

ZUCCHERO DI CANNA
NON RAFFINATO

CARTONE 6 Kg (6 conf. x 1 kg)

CODICE 32380



Muscovado – Lo zucchero di canna non raffinato

Lo zucchero Muscovado è uno zucchero di canna non raffinato, scuro e aromatico. Mantiene la maggior parte dei minerali naturalmente presenti nel succo di canna da zucchero. È caratterizzato da un piacevole retrogusto di rum e frutta candita.



DESCRIZIONE

ZUCCHERO DI CANNA
NON RAFFINATO

CARTONE 6 Kg (6 conf. x 1 kg)

CODICE 32380



Muscovado – Zucchero di canna non raffinato

- ✓ **NELLA BISCOTTERIA SCURA:** può essere usato in sostituzione di melasso, cassonade o caramelli liquidi semplificando la realizzazione dei prodotti.
- ✓ **NELLA BISCOTTERIA** in genere dona un gradevole retrogusto di rum e frutta candita.

La Ricetta

Frollini Muscovado

Ingredienti

Farina	g 500
Burro	g 300
Zucchero Muscovado	g 200
Tuorli	g 80

Procedimento

Impastare burro e zucchero aggiungere i tuorli ed infine la farina, far raffreddare in frigo. Tirare poi la pasta allo spessore di 3 mm, appoggiare sopra un foglio di "decocioc" ed abbattere di temperatura. Rimuovere il foglio e cappare la frolla nella forma desiderata, cuocere a 180° C a valvola aperta.

Ricetta di Stefano Laghi

- ✓ **NEI MIGNON E NELLA PASTICCERIA** in genere: permette di innovare le ricette tradizionali con un basso costo.
- ✓ **NEI LIEVITATI E NELLE BASI PAN DI SPAGNA, FROLLE RUSTICHE, CAKE** dona un aroma caratterizzante.
- ✓ **NELLA PRALINERIA** dona un gradevole retrogusto di rum.



Muscovado – Zucchero di canna non raffinato

- ✓ **NELLA BISCOTTERIA SCURA:** può essere usato in sostituzione di melasso, cassonade o caramelli liquidi semplificando la realizzazione dei prodotti.
- ✓ **NELLA BISCOTTERIA** in genere dona un gradevole retrogusto di rum e frutta candita.

La Ricetta

Frollini Muscovado

Ingredienti

Farina	g 500
Burro	g 300
Zucchero Muscovado	g 200
Tuorli	g 80

Procedimento

Impastare burro e zucchero aggiungere i tuorli ed infine la farina, far raffreddare in frigo. Tirare poi la pasta allo spessore di 3 mm, appoggiare sopra un foglio di "decocioc" ed abbattere di temperatura. Rimuovere il foglio e cappare la frolla nella forma desiderata, cuocere a 180° C a valvola aperta.

Ricetta di Stefano Laghi

- ✓ **NEI MIGNON E NELLA PASTICCERIA** in genere: permette di innovare le ricette tradizionali con un basso costo.
- ✓ **NEI LIEVITATI E NELLE BASI PAN DI SPAGNA, FROLLE RUSTICHE, CAKE** dona un aroma caratterizzante.
- ✓ **NELLA PRALINERIA** dona un gradevole retrogusto di rum.

