



PEPITE



[CaRAFiN](#)



Accademia
Maestri
Pasticcieri
Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
[CARLO POZZA - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

Impasto

- 1.200 g Burro
- 320 g Tuorli
- 700 g Zucchero Impalpabile
- 100 g Zucchero Carafin
- 2.000 g Farina tipo 2
- 4 g Sale
- Q. b. Zucchero Kandis

Procedimento

1. Impasto

Amalgamate in una planetaria, il burro con lo zucchero impalpabile e il carafin, aggiungete i tuorli ed il sale precedentemente sciolto con un po' d'acqua, infine la farina setacciata.

Ottenete un composto omogeneo, riponetelo in un sacchetto di nylon da pasticcere e lasciate stabilizzare a +4°C per 5/6 ore.

2. Lavorazione

Sul piano di lavoro infarinato, stendete la pasta ad uno spessore di 4mm e ritagliate dei rettangoli di 3x5 cm, posizionateli su una teglia coperta con carta forno, pennellate con uovo sbattuto e spolverate con zucchero Kandis. Cuocete a 170°C per circa 25 minuti.