

LE COLOMBIADI DEL CAPPERINO

RICETTA



★ Ingredienti:

500g farina manitoba
150g di biga
160g di zucchero
175g di burro
1 uovo
5 tuorli
195g di acqua t.a.
8g di sale
10g di lievito di birra
1 cucchiaino di miele di acacia

★ Massa aromatica

200g di arancia candita
20g di burro
zeste di arancia

★ Emulsione

30g di burro
15g di miele
30g di cioccolato bianco
zeste di arancia
semi di vaniglia
3 cucchiaini di liquore amaretto

★ Glassa

125g di farina di mandorle
220g di zucchero
120g di albumi
25g di amido di riso o fecola di patate
2-3 gocce di estratto di mandorla amara

★ Granella di zucchero, mandorle intere e zucchero a velo per la guarnizione finale