

Ricetta - Amaretti al tè bianco

Ingredienti per 8 persone

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 8 minuti

Ingredienti:

250g di cioccolato bianco

250g di zucchero semolato

6 albumi d'uovo

10g tè bianco

250g di zucchero a velo

250g panna da montare

250g mandorle tritate



Preparazione:

Mescolare insieme lo zucchero a velo e le mandorle tritate. Riscaldare lo zucchero semolato con un po' d'acqua fino a raggiungere 120 ° C. Sbattere 100g di albumi a neve e aggiungere gradualmente lo zucchero riscaldato. Mescolare il resto degli albumi con le mandorle e lo zucchero a velo. Amalgamare il tutto con una spatola fino a quando l'impasto acquista una consistenza elastica. Con una saccapoche, formare delle palline di pasta (circa le dimensioni di una moneta) distanziandole su fogli di carta forno e battere leggermente le teglie per eliminare eventuali bolle d'aria.

Lasciare riposare l'impasto per 15 minuti.

Cottura:

Posizionare le teglie in un forno pre-riscaldato a 150 ° C per 10 minuti. Nel frattempo portare ad ebollizione la panna insieme al tè, filtrare con un colino o setaccio a maglia fine e versare il composto sul cioccolato. Mescolare gli ingredienti facendo sciogliere il cioccolato. Infine lasciare raffreddare il composto.

Servire:

Staccare gli amaretti dalla carta forno mentre sono ancora caldi. Mescolare la ganache al cioccolato e tè bianco e decorare gli amaretti.

IMEDEEN®

Tè bianco possiede polifenoli e antiossidanti come il tè verde, ma è unico in quanto non fermentato. Una volta raccolte, le foglie giovani di tè vengono rapidamente passate al vapore e poi essiccate per prevenire l'ossidazione. Tè bianco è un ingrediente fondamentale presente nella formula di IMEDEEN Prime Renewal™.