

Iginio Massari The Sweetman, una Paris Bres per il Maestro. VIDEO

massari-7-a50cebfa

Paris Bres

Ingredienti:

per la pasta bigné classica

165 g di acqua

3 g di sale

165 g di farina bianca 00

400 g di uova

per la crema alla nocciola

165 g di burro

165 g di pasta di nocciole

65 g di albumi

86 g di zucchero

16 g di acqua

per le nocciole caramellate

100 g di nocciole

35 g di zucchero

7 g di burro

[Iginio Massari The Sweetman](#)