



COOKIES DE NOËL

🏠 Intermediate level

Dessert de Noël pour le DOBLA Winter Wonderland

PÂTE SABLÉE ROUGE

TOP FROLLA

colorant alimentaire - en poudre à base d'eau - rouge
beurre non salé 82% matière grasse - pommade
œufs

500g Mélangez tous les ingrédients dans un robot pâtissier muni d'une palette jusqu'à obtenir une pâte homogène.
10g Réfrigérez pendant au moins une heure.
200g Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur et découpez-la en disques de 6 cm de diamètre.
50g Cuire à 160°C pendant 12-15 min.

GANACHE FOUETTÉE

crème liquide 35% matière grasse - en ébullition
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38 %
épices - cinq épices
crème liquide 35% matière grasse - froide

85g Émulsionnez la crème chaude, les épices et le chocolat.
115g En continuant d'émulsionner, ajoutez la crème froide et placez au réfrigérateur pendant 3 heures.
8g Fouettez jusqu'à ce que la ganache soit moelleuse.
200g

COMPOSITION FINALE

Faire une bague de ganache sur le biscuit.
Remplissez la cavité avec CESARIN PROFUMI D'ITALIA et fermez le biscuit.
À décorer avec la DENTELLE DE CHOCOLAT NOIR DE DOBLA.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.