



# AMERICAN COOKIES

## GIANDUIA

👤 Livello intermedio

Cookies con ripieno morbido gianduia



**RICETTA CREATA DA:**

Mirko Scarani  
Pasticciere

### IMPASTO COOKIES CLASSICO

#### AMERICAN COOKIES

burro 82% m.g. - morbido

uova

acqua

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

1000g

220g

50g

60g

400g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti circa.

Incorporare quindi i DARK CHOCOLATE CHUNKS e miscelare per qualche istante.

### IMPASTO COOKIES AL CIOCCOLATO

#### AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

burro 82% m.g.

uova

acqua

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

1000g

300g

50g

80g

400g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti circa.

Incorporare quindi i DARK CHOCOLATE CHUNKS e miscelare per qualche istante.

## RIPIENO GIANDUIA MORBIDO

### CUKICREAM GIANDUIA

Con l'aiuto di una sac a poche depositare il CUKICREAM GIANDUIA all'interno di stampi di silicone di forma semi sferica e porre in abbattitore per alcune ore.

**CONSIGLIO:** lo stampo di semi sfera deve avere un diametro di 2-3 cm.

## COMPOSIZIONE FINALE

Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g, dandogli una forma sferica o utilizzando un porzionatore per palline di gelato. Schiacciare nel centro della pasta formando una cavità all'interno della quale si depositerà la semi sfera congelata di CUKICREAM GIANDUIA oppure, schiacciare sempre nel centro della pasta formando una cavità all'interno nella quale si depositerà, con sac a poche, del CUKICREAM GIANDUIA.

Richiudere con la pasta laterale e depositare su teglie.

Cuocere per 15 minuti circa a 160-170°C in forno a piastra oppure per 15 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato.

La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.

**Avvertenze:** è importante lasciare, nella teglia, abbondante spazio tra un cookie e l'altro.



Extraordinary  
made simple.