

AMERICAN COOKIES GIANDUIA

Livello intermedio

Cookies con ripieno morbido gianduia



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

IMPASTO COOKIES CLASSICO

AMERICAN COOKIES	1000g
burro 82% m.g. - morbido	220g
uova	50g
acqua	60g
DARK CHOCOLATE CHUNKS	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	1000g
burro 82% m.g.	300g
uova	50g
acqua	80g
DARK CHOCOLATE CHUNKS	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 evere uno diametro di 2-3 cm.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.