



# AMERICAN COOKIES GIANDUIA

👤 Livello intermedio

Cookies con ripieno morbido gianduia

## IMPASTO COOKIES CLASSICO

### INGREDIENTI

#### AMERICAN COOKIES

burro 82% m.g. - morbido

uova

acqua

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

### PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3  
220g minuti circa.

50g Incorporare quindi i DARK CHOCOLATE CHUNKS e miscelare per qualche  
60g istante.

400g

## IMPASTO COOKIES AL CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

#### AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

burro 82% m.g.

uova

acqua

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

### PREPARAZIONE

1000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3  
300g minuti circa.

50g Incorporare quindi i DARK CHOCOLATE CHUNKS e miscelare per qualche  
80g istante.

400g

## RIPIENO GIANDUIA MORBIDO

---

### INGREDIENTI

CUKICREAM GIANDUIA

### PREPARAZIONE

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 uno 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE