

SANTA'S COOKIE

Livello intermedio

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

FROLLA ROSSA

TOP FROLLA	500g
colorante - in polvere idrosolubile-rosso	10g
burro 82% m.g. - morbido	200g
uova	50g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
Stendere a 3 mm e tagliare in dischi da 6cm di diametro.
Cuocere a 160°C per 12-15 min.

GANACHE MONTATA

panna 35% m.g. - bollente	85g
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	115g
spezie - 5spezie	8g
panna 35% m.g. - fredda	200g

Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.
Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore.
Montare fino a consistenza spumosa.

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare un anello di ganache sulla base di frolla.
Riempire la cavità con i PROFUMI D'ITALIA CESARIN e chiudere il biscotto.
Decorare con LACE ROUND DARK DOBLA.

irca GROUP
Extraordinary made simple.