

SANTA'S COOKIE

Dolce di Natale realizzato per il Winter Wonderland Dobla 2023

FROLLA ROSSA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

colorante - in polvere idrosolubile-rosso burro 82% m.g. - morbido

uova

PREPARAZIONE

500g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

10g impasto ben amalgamato.

200g Porre in frigorifero per almeno un'ora.

50g Stendere a 3 mm e tagliare in dischi da 6cm di diametro.

Cuocere a 160°C per 12-15 min.

GANACHE MONTATA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

85g Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.

115g Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero

8g per 3 ore.

200a 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.