



# BISCOTTI RIPIENI AL GIANUDIA GLUTEN FREE

chef Livello intermedio

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA GLUTEN FREE

#### VIGOR BAKING

amido di mais  
zucchero a velo  
burro 82% m.g.  
tuorli d'uovo

### PREPARAZIONE

1000 g	
13g	
86g	
27g	
388g	
166g	

- Lavorare in planetaria con foglia burro e zucchero a velo.
- Aggiungere i tuorli e impastare.
- Aggiungere infine le polveri precedentemente mescolate.
- Stendere l'impasto a uno spessore di 3 mm.

## Composizione finale

- Con un coppapasta da 4 mm coppare dei dischi di frolla, mettere uno spuntone di cucchiai di crema gianduia nel centro e chiudere con un altro disco di frolla.
- Coppare nuovamente il biscotto utilizzando un coppapasta da 3,5 mm.
- Cuocere a 210°C per circa 5-6 minuti.



**RICETTA CREATA DA:**  
**LUCA SALVATORI**  
PASTICCIORE E GELATIERE