



GRISBY AL CACAO

chef Livello base

Grisby al cacao

PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI

AMIDO DI MAIS

FECOLA DI PATATE

FARINA TIPO 0

ZUCCHERO A VELO

BURRO

MARGARINA

TUORLO D'UOVO

VIGOR BAKING

CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

- | | |
|------|---|
| 150g | Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola, VIGOR BAKING e CACAO, miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. |
| 500g | |
| 250g | |
| 350g | |
| 150g | |
| 15g | |
| 80g | |

RIPENO CUKICREAM CACAO

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO

PREPARAZIONE

- q.b. Spianare la pasta allo spessore di tre millimetri e stampare dei dischetti del diametro di cm 5. Colare CUKICREAM CACAO(8 grammi circa) al centro dei frollini e sovrapporre degli altri in modo da racchiudere completamente il ripieno. Per una perfetta regolarità dei biscotti al fine di evitare la fuoriuscita di CUKICREAM CACAO, ristampare con tagliapasta del diametro di cm 4.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C circa; si consiglia di effettuare una cottura veloce che consenta al CUKICREAM CACAO di mantenere perfettamente le sue ottimali caratteristiche di cremosità e morbidezza.