



# GRISBY AL CACAO

🏠 Livello base

Grisby al cacao

## PREPARAZIONE IMPASTO

AMIDO DI MAIS

150g

In alternativa

FECOLA DI PATATE

FARINA TIPO 0

500g

ZUCCHERO A VELO

250g

BURRO

350g

In alternativa

MARGARINA

TUORLO D'UOVO

150g

VIGOR BAKING

15g

CACAO IN POLVERE

80g

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.

## RIPIENO CUKICREAM CACAO

CUKICREAM CACAO

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 sovrapporne 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.