



GRISBY CLASSICO

🏠 Livello base

Grisby classico

PREPARAZIONE IMPASTO

AMIDO DI MAIS

150g

In alternativa

FECOLA DI PATATE

FARINA TIPO 0

600g

ZUCCHERO A VELO

250g

BURRO

350g

TUORLI D'UOVO

150g

VIGOR BAKING

15g

Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola e baking, miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

RIPIENO CUKICREAM

CUKICREAM NOCCIOLA

qb

Spianare la pasta allo spessore di tre millimetri e stampare dei dischetti del diametro di cm 5. Colare CUKICREAM (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, ristampare con tagliapasta del diametro di cm 4.

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.