



GRISBY CLASSICO

chef Livello base

Grisby classico

PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI

AMIDO DI MAIS

In Alternativa

FECOLA DI PATATE

FARINA TIPO 0

ZUCCHERO A VELO

BURRO

TUORLI D'UOVO

VIGOR BAKING

PREPARAZIONE

150g 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.

600g

250g

350g

150g

15g

RIPENO CUKICREAM

INGREDIENTI

CUKICREAM NOCCIOLA

PREPARAZIONE

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.