

GRISBY CLASSICO

☑ Livello baseGrisby classico

PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI PREPARAZIONE AMIDO DI MAIS 150g Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, In Alternativa fecola e baking, miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore. FECOLA DI PATATE FARINA TIPO 0 600g **ZUCCHERO A VELO** 250g BURRO 350g TUORLI D'UOVO 150g **VIGOR BAKING** 15g

RIPIENO 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.
CIETIOSILA E MOIDIGEZZA.