



COOKIES

🏠 Livello base

Ricetta per preparazioni di cookie alla nocciola, cacao e pistacchio

COOKIE ALLA NOCCIOLA CON CREMA CIOCCOLATO FONDENTE

burro fresco	170g	-Ammorbidire il burro a 20° circa.
pasta nocciola	30g	-Inserire il burro in planetaria e lavorare con la foglia assieme alla pasta nocciola ed agli zuccheri fino ad ottenere una crema omogenea, ma non montata.
miele	20g	-Inserire le uova in planetaria.
zucchero semolato	200g	-Aggiungere infine la farina miscelata con amido di mais e baking.
uova intere	80g	-Lavorare brevemente ottenendo un impasto omogeneo.
sale	3g	-Raffreddare l'impasto ottenuto in frigorifero 6 ore.
farina "debole"	350g	-Plasticare l'impasto in planetaria con gancio.
amido di mais	50g	-Realizzare delle palline da 50g circa.
baking	5g	-Arrotolare inserendo all'interno la crema cioccolato fondente congelata in stampi di silicone a mezza sfera.
Aurea crema cioccolato fondente	qb	-Posizionare su teglia schiacciando leggermente, adagiare alcune nocciole spezzate.
		-Cuocere a 180°C per circa 10-12 minuti.

COOKIE AL CACAO CON CREMA NOCCIOLA

burro fresco	200g	-Ammorbidire il burro a 20° circa.
zucchero muscovado	45g	-Mettere il burro ammorbidito in planetaria e lavorare con la foglia assieme a zucchero muscovado e zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, ma non montata.
zucchero semolato	200g	
uova intere	85g	
sale	3g	
farina "debole"	250g	-Inserire le uova con il sale sciolto all'interno.
cacao in polvere 22-24%	50g	-Aggiungere infine la farina miscelata con cacao e baking.
baking	5g	-Lavorare brevemente ottenendo un impasto omogeneo.
Aurea crema nocciole italiane 40%	qb	-Raffreddare l'impasto ottenuto in frigorifero 6 ore.
		-Plastificare l'impasto in planetaria con gancio.
		-Realizzare delle palline da 50g circa.
		-Arrotolare inserendo all'interno la crema nocciola congelata in stampi di silicone a mezza sfera
		-Posizionare su teglia schiacciando leggermente, adagiare dello zucchero vagliato grande e scaglie di sale
		-Cuocere a 180°C per circa 10-12 minuti

COOKIE AL PISTACCHIO CON CREMA PISTACCHIO

burro fresco	200g	-Ammorbidire il burro a 20° circa.
zucchero invertito	20g	-Mettere in planetaria e lavorare con la foglia assieme a zucchero e zucchero invertito fino ad ottenere una crema omogenea, ma non montata.
zucchero semolato	200g	
albume d'uovo	75g	
sale	5g	
farina "debole"	330g	-Inserire gli albumi con il sale sciolto all'interno.
farina di pistacchio	200g	-Aggiungere infine la farina miscelata con polvere di pistacchio e baking.
baking	5g	-Raffreddare l'impasto ottenuto in frigorifero 6 ore.
Aurea crema pistacchi siciliani 25%	qb	-Plastificare l'impasto in planetaria con gancio.
		-Realizzare delle palline da 50g circa.
		-Arrotolare inserendo all'interno la crema pistacchio congelata in stampi di silicone a mezza sfera
		-Posizionare su teglia schiacciando leggermente, adagiare dei pistacchi a pezzetti prima di infornare
		-Cuocere a 180°C per circa 10-12 minuti



Extraordinary
made simple.