



Cookies

chef Livello base

Ricetta per preparazioni di cookie alla nocciola, cacao e pistacchio

COOKIE ALLA NOCCIOLA CON CREMA CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti

burro fresco
pasta nocciola
miele
zucchero semolato
uova intere
sale
farina "debole"
amido di mais
baking

Aurea crema cioccolato fondente

Preparazione

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

COOKIE AL CACAO CON CREMA NOCCIOLA

Ingredienti

burro fresco

zucchero muscovado

zucchero semolato

uova intere

sale

farina "debole"

cacao in polvere 22-24%

baking

Aurea crema nocciole italiane 40%

Preparazione

200g -Ammorbidire il burro a 20° circa.

45g -Mettere il burro ammorbidito in planetaria e lavorare con la foglia assieme a

200g zucchero muscovado e zucchero fino ad ottenere una crema omogenea, ma

85g non montata.

3g -Inserire le uova con il sale sciolto all'interno.

250g -Aggiungere infine la farina miscelata con cacao e baking.

50g -Lavorare brevemente ottenendo un impasto omogeneo.

5g -Raffreddare l'impasto ottenuto in frigorifero 6 ore.

5g -Plastificare l'impasto in planetaria con gancio.

qb -Realizzare delle palline da 50g circa.

-Arrotolare inserendo all'interno la crema nocciole 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

Ingredienti

burro fresco

zucchero invertito

zucchero semolato

albumi d'uovo

sale

farina "debole"

farina di pistacchio

baking

Aurea crema pistacchi siciliani 25%

Preparazione

200g -Ammorbidire il burro a 20° circa.

20g -Mettere in planetaria e lavorare con la foglia assieme a zucchero e zucchero

200g invertito fino ad ottenere una crema omogenea, ma non montata.

75g -Inserire gli albumi con il sale sciolto all'interno.

5g -Aggiungere infine la farina miscelata con polvere di pistacchio e baking.

330g -Raffreddare l'impasto ottenuto in frigorifero 6 ore.

200g -Plastificare l'impasto in planetaria con gancio.

5g -Realizzare delle palline da 50g circa.

5g -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