



# Cookies

👩 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 -Ammorbidire 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 miscelata 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.  
qb -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.  
qb -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

---

### Ingredienti

burro fresco  
zucchero invertito  
zucchero semolato  
albume 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.  
qb -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