

COOKIES CIOCCOLATO, ALBICOCCA E CARAMELLO

Livello base

Ricetta per realizzare 20/30 cookies al cioccolato, caramello e albicocche.

PREPARAZIONE

American Cookies	1kg	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti circa. Incorporare quindi le inclusioni in due/ tre volte e miscelare per qualche istante.
Burro 82% m.g. - morbido	220g	
Uova	50g	
Acqua	60g	
Miele - o zucchero invertito	50g	
Sale	3g	
Albicocche HG - Cesarin	150g	
Goccioloni cioccolato al latte	100g	
Pepite Cioccolato bianco	50g	
Caramel Cubes	100g	

INSERTO

Cukicream Gianduia	qb	Dressare il Cukicream Gianduia in uno stampo di silicone per inserti e porre in abbattitore fino a completo congelamento

COMPOSIZIONE FINALE

Dividere la pasta in pezzi da 60-80 g, stendere con le mani l'impasto e porre al centro il nostro inserto di cukicream gianduia abbattuto.
Successivamente dare una forma sferica e adagiarli su teglia con tappetino microforato schiacciandoli leggermente.
Cuocere per circa 12 minuti a 160°-170°C in forno a piastra oppure per 12 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato.

SUGGERIMENTI:
- Nel disporre i biscotti su teglia ricordarsi di lasciare abbondante spazio tra un cookie e l' altro (circa 12-15 pz. – teglie da 60x40 cm).
- La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.

irca GROUP
Extraordinary made simple.