



COOKIES CIOCCOLATO, ALBICOCCA E CARMELLO

👤 Livello base

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

PREPARAZIONE

American Cookies

Burro 82% m.g. - morbido

Uova

Acqua

Miele - o zucchero invertito

Sale

Albicocche HG - Cesarin

Goccioloni cioccolato al latte

Pepite Cioccolato bianco

Caramel Cubes

1kg

220g

50g

60g

50g

3g

150g

100g

50g

100g

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.

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.



Extraordinary
made simple.