

BISCOTTO ACCOPPIATO AL CARAMELLO

FROLLA

TOP FROLLA	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenre un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G.	g 400	Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.
UOVA INTERE	g 150	Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e stampare dei dischetti tondi da
ZUCCHERO DI CANNA	g 50	centimetri di diametro. Depositarli su teglie con tappetino microforato e cuocere a 180°C per 10
CACAO IN POLVERE	g 10	minuti circa.
CANNELLA IN POLVERE	g 5	

FARCITURA AL CARAMELLO CRUMBLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.	Montare in planetaria con foglia per 2-3 minuti, il prodotto sarà ora dressabile con sac à poche.
		AVVERTENZE: non eccedere con le tempistiche di montata perché potrebbero far fondere il prodotto
		con conseguente perdita di volume e struttura.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.	Fondere il CHOCOSMART a 32-35°C.



COMPOSIZIONE FINALE

Accoppiare a due a due i biscotti farcendoli con la farcitura al caramello crumble precedentemente montata. Metterli in frigorifero per circa 1 ora.

Ricoprire i biscotti per ¾ della superficie con la glassa al caramello.

I biscotti possono essere conservati a temperatura ambiente purché non superi i 20-22°C.



RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

