



AMERICAN COOKIES AL CIOCCOLATO

COOKIES DAL GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



AMERICAN COOKIE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00 - SFOGLIA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO DI CANNA - O MUSCOVADO
UOVA
SALE FINO
VIGOR BAKING
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - GOCCE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 205 - Lavorare in planetaria con foglia il burro, quindi aggiungere gli zuccheri/sale e poi il Minuetto
g 205 fuso, continuare a lavorare.
g 250 - Aggiungere lentamente le uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare bene) e
g 100 successivamente le polveri (farine, VIGOR BAKING, vaniglia).
g 200 - Alla fine, unire le gocce di cioccolato e continuare a mescolare dolcemente sino ad ottenere un
g 200 composto omogeneo.
g 100 - Usare il porzionatore per gelati o le mani per fare le palline da sistemare su teglia rivestita con
g 5 tappetino di silicone.
g 6 - Mettere a riposare in frigorifero per 3 ore.
g 430
g 4

COMPOSIZIONE FINALE

- Cuocere 10-15 minuti a 180/190°C controllando la cottura (il biscotto deve essere morbido). Lasciare raffreddare su griglia.

RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE