



BISCOTTO ACCOPIATO AL CARMELLO

FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
ZUCCHERO DI CANNA
CACAO IN POLVERE
CANNELLA IN POLVERE

g 1000
g 400
g 150
g 50
g 10
g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Mettere in frigorifero per almeno 2 ore.
Tirare la pasta con sfogliatrice all'altezza di circa 3 millimetri e stampare dei dischetti tondi da 4 centimetri di diametro. Depositarli su teglie con tappetino microforato e cuocere a 180°C per 10 minuti circa.

FARCITURA AL CARMELLO CRUMBLE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

PREPARAZIONE

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 CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

PREPARAZIONE

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 $\frac{3}{4}$ 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