COOKIES (IRCA MUFFIN)

FROLLINI TIPICI AMERICANI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO COOKIES BIANCO CON PEPITE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA MUFFIN	g 1000
ACQUA	g 50-70
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
FARINA "DEBOLE"	g 80
PEPITA FONDENTE 1100	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

IMPASTO COOKIES AL CACAO CON PEPITE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA MUFFIN	g 1000
ACQUA	g 50-70
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 90
PEPITA FONDENTE 1100	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2 minuti circa, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare dei cilindri di pasta del diametro di 3-4 centimetri, avvolgerli in carta da forno e porli in frigorifero per almeno 2 ore.

Dopo completo raffreddamento, tagliare dei dischetti di 1 centimetro di spessore.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 10-12 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Le PEPITE DI CIOCCOLATO possono essere sostituite con i DARK CHOCOLATE CHUNKS.