



SANTA'S COOKIE

DOLCE DI NATALE REALIZZATO PER IL WINTER WONDERLAND DOBLA 2023

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ROSSA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
COLORANTE - IN POLVERE IDROSOLUBILE-ROSSO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben
g 10 amalgamato.
g 200 Porre in frigorifero per almeno un'ora.
g 50 Stendere a 3 mm e tagliare in dischi da 6cm di diametro.
Cuocere a 160°C per 12-15 min.

GANACHE MONTATA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%
SPEZIE - 5SPEZIE
PANNA 35% M.G. - FREDDA

PREPARAZIONE

g 85 Emulsionare panna bollente, spezie e cioccolato.
g 115 Sempre emulsionando aggiungere la panna fredda e riporre in frigorifero per 3 ore.
g 8 Montare fino a consistenza spumosa.
g 200

RIPIENO AL MANDARINO

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA CESARIN - MANDARINO TARDIVO DI GIACULLI g

COMPOSIZIONE FINALE

Realizzare un anello di ganache sulla base di frolla.

Riempire la cavità con i PROFUMI D'ITALIA CESARIN e chiudere il biscotto.

Decorare con LACE ROUND DARK DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE