



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