BISCOTTO ACCOPPIATO AL CARAMELLO

FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 400
UOVA INTERE	g 150
ZUCCHERO DI CANNA	g 50
CACAO IN POLVERE	g 10
CANNELLA IN POLVERE	g 5

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenre 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 CARAMELLO 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 CARAMELLO

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 ¾ 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