



AMERICAN CHOCOLATE COOKIES

FROLLINI CON INCLUSIONI AL CIOCCOLATO - DOLCE TIPICO AMERICANO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CHOCOLATE COOKIES

INGREDIENTI

AMERICAN CHOCOLATE COOKIES
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA
ACQUA
DARK CHOCOLATE CHUNKS

g 1.000
g 300
g 50
g 80
g 400

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti circa.
Incorporare quindi i DARK CHOCOLATE CHUNKS e miscelare per qualche istante.

COMPOSIZIONE FINALE

Dividere la pasta in pezzi da 40-60 g, dando loro una forma sferica grossolana o utilizzando un porzionatore per palline di gelato.

Depositarli su teglie, con carta forno, appiattendoli leggermente.

In alternativa, formare dei cilindri di pasta del diametro di 4-5 cm, avvolgerli in fogli di carta da forno e porli in frigorifero a raffreddare per almeno due ore.

Successivamente tagliarli in dischi di 1cm di spessore e disporli nella teglia.

Cuocere per 15 minuti circa a 160°-170°C in forno a piastra oppure per 15 minuti circa a 150-160°C in forno ventilato.

In alternativa ai DARK CHOCOLATE CHUNKS utilizzare frutta secca spezzettata, uva sultanina ecc.

AVVERTENZE:

- Nel disporre i biscotti su teglia ricordarsi di lasciare abbondante spazio tra un cookie e l' altro (circa 12-15 pz. - teglie da 60x40 cm).

- La caratteristica dei Cookies all'americana è di rimanere morbidi e non completamente secchi.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire i DARK CHOCOLATE CHUNKS con le PEPITE FONDENTI 600.