



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

g 500
g 10
g 200
g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora.
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

g 85
g 115
g 8
g 200

PREPARAZIONE

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

RIPIENO AL MANDARINO

INGREDIENTI

PROFUMI D'ITALIA CESARIN - MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI

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