



## 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