



## BISCOTTO ACCOPPIATO AL CARMELLO

### FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
ZUCCHERO DI CANNA  
CACAO IN POLVERE  
CANNELLA IN POLVERE

g 1000  
g 400  
g 150  
g 50  
g 10  
g 5

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere 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 CARMELLO 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 CARMELLO

#### 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  $\frac{3}{4}$  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