

# **GRISBY CLASSICO**

## PREPARAZIONE IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMIDO DI MAIS O FECOLA DI PATATE	g 150	Impastare in planetaria zucchero, burro e tuorlo, quindi aggiungere farina, fecola e baking,
FARINA TIPO 0	g 600	miscelare fino ad ottenere una frolla omogenea. Lasciar riposare in frigorifero (5°C) per almeno 2
ZUCCHERO A VELO	g 250	ore.
BURRO	g 350	
TUORLO D'UOVO	g 150	
VIGOR BAKING	g 15	

#### RIPIENO CUCKICREAM

## **PREPARAZIONE**

Spianare la pasta allo spessore di tre millimetri e stampare dei dischetti del diametro di cm 5. Colare CUKICREAM (8 grammi circa) al centro dei frollini e sovrapporne degli altri in modo da racchiudere completamente il ripieno. Per una perfetta regolarità dei biscotti al fine di evitare la fuoriuscita di CUKICREAM, ristampare con tagliapasta del diametro di cm 4.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 220°C circa; si consiglia di effettuare una cottura veloce che consenta a CUKICREAM di mantenere perfettamente le sue ottimali caratteristiche di cremosità e morbidezza.



