



## 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