TREND
STILE DI VITA
ETICO

COOKIE BIOLOGICO ALLA CILIEGIA

BIOLOGICO

Questo cookie alla ciliegia è realizzato con una soluzione e una farcitura alla ciliegia biologiche, che lo rendono lo spuntino ideale per chi è estremamente attento alla propria salute e all'ambiente.
Il suo gusto autentico e genuino lo rende davvero irresistibile!

SOLUZIONI PURATOS UTILIZZATE

- **Tegral Satin Cake Bio**
- **Vivafil Ciliegia Bio**

Puratos
Reliable partners in innovation

COOKIE BIOLOGICO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

Cookies

Tegral Satin Cake Bio	**500 g**
Mimetic Incorporation	135 g
Uova Intere	90 g

Farcitura

Vivafil Ciliegia Bio	**450 g**

Decorazione

Belcolade Blanc Selection CT	**q.b.**

PROCEDIMENTO

Cookies: Impastare, in planetaria attrezzata di foglia, tutti gli ingredienti a velocità media per circa 3 minuti fino ad avere una massa omogenea. Formare manualmente delle sfere di 40 g e porle su una teglia con Silpat o carta forno.

Farcitura: Creare al centro del biscotto una conca e dressare 15 g di farcitura. Cuocere in forno statico a 180ºC per 23 minuti (175ºC forno rotativo).

Decorazione: Temperare il cioccolato e con un sac à poche decorare i biscotti con linee parallele.