

COOKIES GIGANTI AL PISTACCHIO

BISCOTTI
MONOPORZIONE
I GOURMET

4

INGREDIENTI

1000 g farina 180W
500 g burro
625 g zucchero di canna grezzo
250 g zucchero semolato
60 g pasta di pistacchio
15 g sale
9 g bicarbonato di sodio
235 g uova intere
3 g vaniglia Bourbon in baccelli
1 g colorante verde acido (facoltativo)
310 g pistacchi in granella
470 g cioccolato bianco

Per la finitura

500 g crema spalmabile al pistacchio
250 g pistacchi pralinati

PROCEDIMENTO

Per l'impasto dei cookies

Inserire nella planetaria munita di foglia il burro morbido, lo zucchero di canna, lo zucchero semolato, la pasta di pistacchio, il sale e la vaniglia. Lavorare a velocità medio-bassa fino a ottenere una massa cremosa e omogenea. Aggiungere le uova poco per volta, assicurandosi che ogni aggiunta venga completamente assorbita prima di proseguire. Setacciare la farina con il bicarbonato e unirli al composto. Mescolare solo il tempo necessario per amalgamare le polveri, evitando una lavorazione eccessiva. Aggiungere il cioccolato bianco in scaglie (o gocce) e la granella di pistacchi. Mescolare brevemente.

Per la porzionatura e la cottura

Formare delle palline da 90-100 g ciascuna, utilizzando le mani umide o uno spallatore da gelato. Disporle ben distanziate su teglie microforate con tappetino in silicone. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 165°C per circa 15 minuti. Dopo 5 minuti, aprire il forno e arrotondare i bordi dei cookies con un coppapasta per uniformarne la forma. Completare la cottura fino a leggera doratura: i bordi devono essere croccanti, il centro morbido e fondente. Raffreddare completamente su griglia.

Per la finitura

Guarnire la superficie di ogni cookie con la crema spalmabile al pistacchio, usando una sac à poche con bocchetta liscia o rigata. Completare con pistacchi pralinati, interi o in granella, leggermente premuti sulla crema.



TIPO DI FORNO	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA	VALVOLA	RAFFREDDAMENTO	SHELF LIFE
ventilato	165°C	15 minuti	aperta	su griglia a temperatura ambiente	entro 7 giorni in contenitore ermetico

