



I Cookies del Maestro Luigi Biasetto

Tecnica, gusto e selezione delle migliori materie prime: ecco i Cookies firmati Luigi Biasetto, esaltati dalla farina Frolla La Pasticceria Bio di Molino Grassi che ne valorizza friabilità e consistenza, in una perfetta tenuta. Un grande classico per un'esperienza sensoriale d'autore



il prodotto



- Farina 00 biologica e da grano 100% italiano a basso contenuto di proteine (W 140)
- Trattiene elevate quantità di grassi, ottimale per ottenere prodotti da forno croccanti ma friabili
- Ideale per frolla dolce/salata, biscotti, piccola pasticceria e molto altro

1

540 g Burro fresco a 28° C, 200 g Olio di arachidi, 40 g Latte fresco, **1000 g Farina Frolla La Pasticceria Bio Molino Grassi**, 20 g Lievito baking, 500 g Zucchero a velo, 170 g Muscovado scuro, 140 g Albumi d'uovo 30°, 4 g Sale, 350 g Noci Pecan in granella, 520 g Gocce di cioccolato fondente da forno.

2

Mettete in planetaria tutti gli ingredienti in ordine di pesata esclusi noci e gocce di cioccolato. Impastate con la foglia prima a 100 giri finché non risulti impastato poi continuate a 100 giri fino a quando la pasta inizierà sbiancare, circa dopo 2 minuti. Aggiungete gli ultimi ingredienti e mescolate evitando di rompere le noci. Dressate al più presto con la colatrice e cuocete entro 60 minuti, infornando a 210° C per poi cuocere a 175° C, con ventilazione a 5. Lasciate raffreddare per circa 60 minuti in ambiente deumidificato e confezionate al più presto. Da conservare in ambiente privo di odore e umidità.



Luigi Biasetto, Maître Pâtissier e testimonial linea pasticceria **Molino Grassi**, reinterpreta una ricetta iconica trasformandola in una creazione d'eccellenza. Croccanti, intensi, raffinati, questi cookies sono perfetti per arricchire l'offerta di pasticceria secca: si prestano magnificamente alla confezione, diventando un'elegante proposta di idea regalo o raffinato momento di piacere.



SCOPRI LE FARINE
“LA PASTICCERIA BIO”
MOLINO GRASSI

PER INFO
www.molinograssi.it