



HEART COOKIES TART

👤 Basic level

IMPASTO COOKIES

INGREDIENTS

farina
burro 82% m.g. - morbido
[RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE](#)
[72%](#)
zucchero semolato
Zucchero muscovado
uova intere
sale
[VIGOR BAKING](#)
[GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE](#)

PREPARATION

410g Sciogliere
260g i 100 g di cioccolato fondente a 4545°C, unire il
burro cubettato e mescolare sino ad ottenere un
composto omogeneo Mettere farina e burro in
100g planetaria a lavorare con foglia si deve ottenere un
200g composto sabbioso Aggiungere zuccheri/sale/ baking e
200g vaniglia e continuare a lavorare Inserire lentamente le
100g uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare
5g bene) Alla fine, unire i goccioloni fondenti e continuare
8g a mescolare dolcemente sino ad ottenere un composto
430g omogeneo Mettere in frigo a ricristallizzare Lavorare
l'impasto e stendere a 0,7 mm all'interno di forme a
cuore in acciaio Cuocere 10 minuti a 165 C Lasciare raffreddare su una griglia

namelaka cioccolato bianco e yogurt

INGREDIENTS

latte intero

panna

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

yogurt magro

panna

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARATION

350g Scaldare
150g leggermente il latte fresco e la panna con il
20g glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato
100g bianco e realizzare una ganache Inserire lo yogurt
330g magro e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C circa
300g Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in
750g frigo per una notte intera Il giorno seguente montare
25g leggermente in planetaria con frusta

farcitura ai frutti di bosco

INGREDIENTS

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

PREPARATION

qb disporre un leggero strato di fruttidor frutti di bosco sulla superficie del cookies

Composizione finale

Versare
l'impasto Cookies all'interno dello stampo a cuore e cuocere in forno
Smodellare e farcire la superficie con Fruttidor Frutti di Bosco
Montare la namelaka allo yogurt e ricoprire l'intera superficie del dolce con dei singoli ciuffetti regolari (usare una bocchetta liscia nn°10)
Mettere in frigorifero a stabilizzare
Stendere uno strato sottile di cioccolato fondente in tempera direttamente su un foglio di acetato
Appena inizia a rapprendere, stampare un cuore utilizzando lo stesso stampo di cottura della base
Lasciare ultimare la cristallizzazione appoggiando un peso per evitare che il cuore si incurvi
Appoggiare il cuore di cioccolato direttamente sulla torta e decorare il lato con le Rose 2 D Red, Butterfly Pink o Peach blossom di Dobra