



HEART COOKIES TART

chef 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 45-45°C, unire il burro cubettato e mescolare sino ad ottenere un

100g composto omogeneo Mettere farina e burro in

200g planetaria a lavorare con foglia si deve ottenere un

200g composto sabbioso Aggiungere zuccheri/sale/ baking e

100g vaniglia e continuare a lavorare Inserire lentamente le

5g uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare bene) Alla fine, unire i gocciolini 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