



CIAMBELLA RIMINESE AL CIOCCOLATO

👤 Livello intermedio

CAKE



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pasticciere, Cioccolatiere e
Panificatore

CIAMBELLA

DOLCE VARESE

uova - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

farina - per frolla

GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

1.000g

400g

200g

200g

450g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a bassa velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburriati ed infarinati e decorare la superficie del dolce con granella di zucchero.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 40-50 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.