

CIAMBELLA RIMINESE AL CIOCCOLATO

Livello intermedio

CAKE



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada

Pasticciere, Cioccolatiere e Panificatore

CIAMBELLA

DOLCE VARESE	1.000g
uova - temperatura ambiente	400g
burro 82% m.g. - morbido	200g
farina - per frolla	200g
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	450g

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

COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburrati 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.