



# CIAMBELLA RIMINESE AL CIOCCOLATO

👤 Livello intermedio

CAKE

## CIAMBELLA

### INGREDIENTI

#### DOLCE VARESE

uova - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

farina - per frolla

#### GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

### PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a bassa

400g velocità.

200g

200g

450g

## 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE