



CIAMBELLA RIMINESE AL CIOCCOLATO

chef 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