



DONUTS AL FORNO

👤 Livello base

MOPORZIONE DA FORNO

IMPASTO PER DONUTS CLASSICI AL FORNO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE

burro 82% m.g. - morbido

uova - temperatura ambiente

PREPARAZIONE

500g Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta per circa 5 minuti a
250g media velocità, quindi riempire con sac a poche gli appositi stampi in
250 silicone per ciambelline peso pasta 50-60 grammi.
Cuocere a 190-200°C per 27-28 minuti circa.

IMPASTAO PER DONUTS AL CACAO AL FORNO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE

uova - temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

CACAO IN POLVERE

PREPARAZIONE

500g Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta per circa 5 minuti a
300g media velocità, quindi riempire con sac a poche gli appositi stampi in
250g silicone per ciambelline peso pasta 50-60 grammi.
80g Cuocere a 190-200°C per 27-28 minuti circa.

COPERTURA 1

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

COVERDECOR FRAGOLA

PREPARAZIONE

qb Scaldare i due COVERDECOR a 50°C e glassare i donuts.
qb

COPERTURA 2

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ'

PREPARAZIONE

qb Scaldare il COVERDECOR a 50°C e glassare i donuts.

Composizione finale

1. Immergere i donuts al cacao sino a metà altezza nel COVERDECOR FRAGOLA leggermente schiarito con un'aggiunta di COVERDECOR WHITE CHOCOLATE. Rigare da un lato con il COVERDECOR FRAGOLA in purezza e finire con alcune meringhette bianche stellate di varie dimensioni e dei Curls Strawberry di Dobra.
2. Glassare totalmente i donuts classici con COVERDECOR CAFFÈ poi cospargere con un mix di granelle: Sprinkle Hearts Red di Dobra, Crunchy Beads Milk, Codetta di cioccolato fondente.