



DONUTS AL FORNO

🏠 Livello base

MOPORZIONE DA FORNO

IMPASTO PER DONUTS CLASSICI AL FORNO

DOLCE VARESE

burro 82% m.g. - morbido
uova - temperatura ambiente

500g
250g
250

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

IMPASTO PER DONUTS AL CACAO AL FORNO

DOLCE VARESE

uova - temperatura ambiente
burro 82% m.g. - morbido

CACAO IN POLVERE

500g
300g
250g
80g

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

COPERTURA 1

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

COVERDECOR FRAGOLA

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

COPERTURA 2

COVERDECOR CAFFE'

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.



Extraordinary
made simple.