

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

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

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

COPERTURA 2

INGREDIENTI COVERDECOR CAFFE'

PREPARAZIONE

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 Dobla.

2. Glassare totalmente i donuts classici con COVERDECOR CAFFÈ poi cospargere con un mix di granelle: Sprinkle Hearts Red di Dobla, Crunchy Beads Milk, Codetta di cioccolato fondente.