

DONUTS AL FORNO

Livello base

MOPORZIONE DA FORNO

IMPASTO PER DONUTS CLASSICI AL FORNO

DOLCE VARESE	500g	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.
burro 82% m.g. - morbido	250g	
uova - temperatura ambiente	250	

IMPASTAO PER DONUTS AL CACAO AL FORNO

DOLCE VARESE	500g	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.
uova - temperatura ambiente	300g	
burro 82% m.g. - morbido	250g	
CACAO IN POLVERE	80g	

COPERTURA 1

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

COPERTURA 2

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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.