

CROSTATA COOKIES A CUORE

🏠 Livello base



IMPASTO COOKIES

farina
burro 82% m.g. - morbido
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 72%
zucchero semolato
Zucchero muscovado
uova intere
sale
[VIGOR BAKING](#)
[GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE](#)

410g
260g
100g
200g
200g
100g
5g
8g
430g

Sciogliere
i 100 g di cioccolato fondente a 45-45°C, unire il
burro cubettato e mescolare sino ad ottenere un
composto omogeneo Mettere farina e burro in
planetaria a lavorare con foglia si deve ottenere un
composto sabbioso Aggiungere zuccheri/sale/ baking
e
vaniglia e continuare a lavorare Inserire lentamente le
uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare
bene) Alla fine, unire i goccioloni fondenti e continuare
a mescolare dolcemente sino ad ottenere un
composto
omogeneo Mettere in frigo a ricristallizzare Lavorare
l'impasto e stendere a 0,7 mm all'interno di forme a
cuore in acciaio Cuocere 10 minuti a 165 C Lasciare
raffreddare su una griglia

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

latte intero	350g	Scaldare
panna	150g	leggermente il latte fresco e la panna con il
<u>GLUCOSIO</u>	20g	glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato
<u>LILLY NEUTRO</u>	100g	bianco e realizzare una ganache Inserire lo yogurt
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	330g	magro e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C
yogurt magro	300g	circa
panna	750g	Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		frigo per una notte intera Il giorno seguente montare
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	25g	leggermente in planetaria con frusta

FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO

<u>FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO</u>	qb	disporre un leggero strato di fruttidor frutti di bosco sulla superficie del cookies
----------------------------------	----	--

COMPOSIZIONE FINALE

Versare l'impasto Cookies all'interno dello stampo a cuore e cuocere in forno Smodellare e farcire la superficie con Fruttidor Frutti di Bosco Montare la namelaka allo yogurt e ricoprire l'intera superficie del dolce con dei singoli ciuffetti regolari (usare una bocchetta liscia nn°10 Mettere in frigorifero a stabilizzare Stendere uno strato sottile di cioccolato fondente in tempera direttamente su un foglio di acetato Appena inizia a rapprendere, stampare un cuore utilizzando lo stesso stampo di cottura della base Lasciare ultimare la cristallizzazione appoggiando un peso per evitare che il cuore si incurvi Appoggiare il cuore di cioccolato direttamente sulla torta e decorare il lato con le Rose 2 D Red, Butterfly Pink o Peach blossom di Dobla



Extraordinary
made simple.