

# CROSTATA COOKIES A CUORE

## **IMPASTO COOKIES**

INGREDIENTI farina

burro 82% m.g. - morbido

**RENO CONCERTO FONDENTE 72%** 

zucchero semolato

Zucchero muscovado

uova intere

sale

**VIGOR BAKING** 

GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

## **PREPARAZIONE**

410g Sciogliere

260g i 100 g di cioccolato fondente a 4545°C, unire il

100g burro cubettato e mescolare sino ad ottenere un

200a composto omogeneo Mettere farina e burro in

200a planetaria a lavorare con foglia si deve ottenere un

composto sabbioso Aggiungere zuccheri/sale/ baking e

100g vaniglia e continuare a lavorare Inserire lentamente le

uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare

bene) Alla fine, unire i goccioloni fondenti e continuare

430g 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

### INGREDIENTI

INCHEDIENT.	
latte intero	350g
panna	150g
GLUCOSIO	20g
LILLY NEUTRO	100g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	330g
yogurt magro	300g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

750g

# 259 PREPARAZIONE

Scaldare

leggermente il latte fresco e la panna con il glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache Inserire lo yogurt magro e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C circa Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta

## farcitura ai frutti di bosco

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

#### **PREPARAZIONE**

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