

TETTE DELLE MONACHE SACHER

Livello base

Ricetta per la preparazione delle Tette delle Monache Sacher (ingredienti per 15/18 pezzi).

IMPASTO CLASSICO

Dolce Monaca	250g
Uova Intere Pastorizzate	275g
Acqua (20°)	100g

- Pesare gli ingredienti in planetaria con frusta e premiscelare a mano.
- Montare per 1 minuto a media velocita e poi a massima velocità per 5 minuti.
- Dressare l'impasto su teglie con carta forno, utilizzando una sac à poche con bocchetta n°16-20, in base alla dimensione desiderata.
- Cuocere in forno ventilato a 180-190 °C per circa 15-20 minuti con valvola aperta oppure in forno statico a una temperatura più alta di circa 220°, mantenendo lo sportello leggermente aperto.
- Una volta sfornate, far raffreddare e farcire a seconda del gusto desiderato - per una gestione migliore si consiglia di abbattere il prodotto vuoto e farcirlo al bisogno.

Con 250 g di mix si ottengono circa 15-18 pezzi.

NAMELAKA RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%

Latte intero	125g
Glucosio	5g
RENO X FONDENTE - 54,5%	165g
panna 35% m.g.	100g
lILLY NEUTRO	12,5g

- Scaldare il latte con il GLUCOSIO a 60°C circa.
- Aggiungere LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il CIOCCOLATO RENO X 54,5% continuando a mixare.
- Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.
- Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno quattro ore.
- Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).
- Farcire le Tette delle monache con circa 30 g di Namelaka.

INSERTO ALL'ALBICOCCA

confettura extra all'albicocca	150g

- Farcire con circa 10 g di CONFETTURA EXTRA ALL'ALBICOCCA per creare un inserto.

DECORAZIONE FINALE

Chocosmart Cioccolato	qb

- Glassare con CHOCOSMART Cioccolato.

irca GROUP
Extraordinary made simple.