



TETTE DELLE MONACHE SACHER

chef Livello base

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

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

Dolce Monaca

Uova Intere Pastorizzate

Acqua (20°)

PREPARAZIONE

250g

275g

100g

- Pesare gli ingredienti in planetaria con frusta e premiscelare a mano.
- Montare per 1 minuto a media velocità 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.
- 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 SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

INGREDIENTI

Latte intero

Glucosio

sinfonia cioccolato fondente 56%

panna 35% m.g.

lilly neutro

PREPARAZIONE

125g

5g

165g

100g

12,5g

- Scaldate il latte con il GLUCOSIO a 60°C circa.
- Aggiungere LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56% 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 Nnamelaka.

INSERTO ALL'ALBICOCCA

INGREDIENTI

confettura extra all'albicocca

PREPARAZIONE

150g

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

DECORAZIONE FINALE

INGREDIENTI

Chocosmart Cioccolato

PREPARAZIONE

qb

- Glassare con CHOCOSMART Cioccolato.