



TETTE DELLE MONACHE

SACHER

👤 Livello base

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

IMPASTO CLASSICO

Dolce Monaca

Uova Intere Pastorizzate

Acqua (20°)

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 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

| | |
|----------------------------------|-------|
| Latte intero | 125g |
| <u>Glucosio</u> | 5g |
| sinfonia cioccolato fondente 56% | 165g |
| panna 35% m.g. | 100g |
| <u>lilly neutro</u> | 12,5g |

- Scaldare 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 Namelaka.

INSERTO ALL'ALBICOCCA

| | |
|---------------------------------------|------|
| <u>confettura extra all'albicocca</u> | 150g |
|---------------------------------------|------|

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

DECORAZIONE FINALE

| | |
|------------------------------|----|
| <u>Chocosmart Cioccolato</u> | qb |
|------------------------------|----|

- Glassare con CHOCOSMART Cioccolato.



Extraordinary
made simple.