



TETTE DELLE MONACHE

DUBAI CHOCOLATE

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione delle Tette delle Monache al Dubai Chocolate versione mignon.

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

NAMELAKA SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

Latte intero	125g
<u>glucosio</u>	5g
sinfonia cioccolato al latte 38%	170g
panna 35% m.g.	100g
<u>lilly neutro</u>	17g

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato 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 DUBAI

<u>joycream dubai pistacchio</u>	150g
----------------------------------	------

- Farcire con circa 10 g di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO per creare un inserto.

DECORAZIONE FINALE

<u>chocosmart cioccolato</u>	qb
<u>pistacchio tritato sgusciato 2-4</u>	qb

- Glassare con CHOCOSMART CIOCCOLATO e cospargere con PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4.



Extraordinary
made simple.