



TETTE DELLE MONACHE DUBAI CHOCOLATE

chef Livello base

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

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.

NAMELAKA SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

INGREDIENTI

Latte intero
glucosio
sinfonia cioccolato al latte 38%
panna 35% m.g.
lilly neutro

PREPARAZIONE

- | | |
|------|--|
| 125g | • Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione. |
| 5g | • Aggiungere il cioccolato continuando a mixare. |
| 170g | • Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare. |
| 100g | • Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno quattro ore. |
| 17g | • 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 DUBAI

INGREDIENTI

joycream dubai pistacchio

PREPARAZIONE

- | | |
|------|--|
| 150g | • Farcire con circa 10 g di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO per creare un inserto. |
|------|--|

DECORAZIONE FINALE

INGREDIENTI

chocosmart cioccolato
pistacchio tritato sgusciato 2-4

PREPARAZIONE

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