

TETTE DELLE MONACHE DUBAI CHOCOLATE

Livello base

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

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.

NAMELAKA SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

INSERTO DUBAI

joycream dubai pistacchio	150g	• Farcire con circa 10 g di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO per creare un inserto.

DECORAZIONE FINALE

chocosmart cioccolato	qb	
pistacchio tritato sgusciato 2-4	qb	• Glassare con CHOCOSMART CIOCCOLATO e cospargere con PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 2-4.