

TETTE DELLE MONACHE ROCHER

Livello base

Ricetta per la preparazione delle Tette delle Monache Rocher 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 ALLA NOCCIOLA

Latte intero	125g
Glucosio	10g
sinfonia cioccolato bianco 33%	140g
panna 35% m.g.	100g
lilly neutro	25g
joypaste pesto di nocciola	40g

- Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa.
- Aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
- Aggiungere il cioccolato e la JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA 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 PRALINATO

praline noisette	150g	• Farcire con circa 10 g di PRALINE NOISETTE per creare un inserto.

DECORAZIONE FINALE

chocosmart milk	qb	
hazelnut crunch 50%	qb	• Glassare con CHOCOSMART MILK e cospargere con HAZELNUT CRUNCH.