



## CAKE POP CARAMEL CRUMBLE

### AMORPOLENTA

---

#### INGREDIENTI

DOLCE VARESE

UOVA INTERE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 1000

g 500

g 500

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 7-8 minuti.

Depositare la pasta in tortiere fino a riempirle per  $\frac{3}{4}$ .

Cuocere a 180°C per 45 minuti (tortiere contenenti 500 grammi d'impasto).

Sformare dagli stampi e lasciare raffreddare completamente i dolci.

Tritare con un cutter e mettere da parte.

### STEP 2

---

#### INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

g 700

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria WONDERCHOC WHITE.

Aggiungere ad ogni kg di briciole di amorpoluta 300-350 grammi di WONDERCHOC precedentemente montato e miscelare fino ad ottenere un impasto omogeneo e consistente.

Formare delle palline della grandezza desiderata (6-10 grammi), appoggiarle su una teglia con carta da forno e inserire l'apposito stecco per lollypop.

Mettere in frigorifero per almeno 1 ora o in abbattitore con programma "positivo".

### PREPARAZIONE

Scaldare CHOCOSMART a 32-35°C.

### COMPOSIZIONE FINALE

Intingere i cake pop ancora freddi nella copertura al caramello.

Appoggiarli su una teglia munita di tappetino Silpat e quando non saranno ancora completamente cristallizzati far aderire un piccolo fiore DOBLA Rose 2D, Peach blossom, Purple flower, Daisy.

Conservare in frigorifero e servire a temperatura ambiente.



### RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE