



## CROSTATA COOKIES A CUORE

### IMPASTO COOKIES

#### INGREDIENTI

FARINA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
RENO CONCERTO FONDENTE 72%  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ZUCCHERO MUSCOVADO  
UOVA INTERE  
SALE  
VIGOR BAKING  
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

#### PREPARAZIONE

g 410 Sciogliere  
g 260 i 100 g di cioccolato fondente a 4545°C, unire il  
g 100 burro cubettato e mescolare sino ad ottenere un  
g 200 composto omogeneo Mettere farina e burro in  
g 200 planetaria a lavorare con foglia si deve ottenere un  
g 100 composto sabbioso Aggiungere zuccheri/sale/ baking e  
g 5 vaniglia e continuare a lavorare Inserire lentamente le  
g 8 uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare  
g 430 bene) Alla fine, unire i goccioloni fondenti e continuare  
a mescolare dolcemente sino ad ottenere un composto  
omogeneo Mettere in frigo a ricristallizzare Lavorare  
l'impasto e stendere a 0,7 mm all'interno di forme a  
cuore in acciaio Cuocere 10 minuti a 165 C Lasciare raffreddare su una griglia

## NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO  
PANNA  
GLUCOSIO  
LILLY NEUTRO  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
YOGURT MAGRO  
PANNA  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

### PREPARAZIONE

g 350 Scaldare  
g 150 leggermente il latte fresco e la panna con il  
g 20 glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato  
g 100 bianco e realizzare una ganache Inserire lo yogurt  
g 330 magro e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C circa  
g 300 Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in  
g 750 frigo per una notte intera Il giorno seguente montare  
g 25 leggermente in planetaria con frusta

## FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

### PREPARAZIONE

Q.B. disporre un leggero strato di fruttidor frutti di bosco sulla superficie del cookies

### COMPOSIZIONE FINALE

#### Versare

l'impasto Cookies all'interno dello stampo a cuore e cuocere in forno Smodellare e farcire la superficie con Fruttidor Frutti di Bosco Montare la namelaka allo yogurt e ricoprire l'intera superficie del dolce con dei singoli ciuffetti regolari (usare una bocchetta liscia nn°10 Mettere in frigorifero a stabilizzare Stendere uno strato sottile di cioccolato fondente in tempera direttamente su un foglio di acetato Appena inizia a rapprendere, stampare un cuore utilizzando lo stesso stampo di cottura della base Lasciare ultimare la cristallizzazione appoggiando un peso per evitare che il cuore si

incurvi Appoggiare il cuore di cioccolato  
direttamente sulla torta e decorare il lato con le Rose  
2 D Red, Butterfly Pink o Peach blossom di Dobra



**RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE