



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