



## CIAMBELLA AL CIOCCOLATO

MONOPORZIONE DA FORNO GLASSATA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CAKE

#### INGREDIENTI

ALICE'S CHOCO CAKE	g 2000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 750
ACQUA	g 750

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO	Q.B.
-----------------	------

### COPERTURA

#### INGREDIENTI

MIRABELLA DARK - SCALDATO A 45°C	Q.B.
MIRABELLA WHITE - SCALDATO A 45°C	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Versare in una brocca le due coperture alternandole.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare 2 cm di pasta negli appositi stampi e, utilizzando una sac à poche, farcire il centro con CUKICREAM CACAO.

Ricoprire con un ulteriore strato di pasta e cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti.

Una volta fredde, rimuovere le ciambelle dagli stampi e glassarle striandole.



### RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE