



DONUTS AL FORNO

MOPORZIONE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PER DONUTS CLASSICI AL FORNO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 500
g 250
250

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi riempire con sac a poche gli appositi stampi in silicone per ciambelline peso pasta 50-60 grammi.
Cuocere a 190-200°C per 27-28 minuti circa.

IMPASTAO PER DONUTS AL CACAO AL FORNO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
CACAO IN POLVERE

g 500
g 300
g 250
g 80

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi riempire con sac a poche gli appositi stampi in silicone per ciambelline peso pasta 50-60 grammi.
Cuocere a 190-200°C per 27-28 minuti circa.

COPERTURA 1

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE
COVERDECOR FRAGOLA

Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare i due COVERDECOR a 50°C e glassare i donuts.

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ'

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare il COVERDECOR a 50°C e glassare i donuts.

COMPOSIZIONE FINALE

1. Immergere i donuts al cacao sino a metà altezza nel COVERDECOR FRAGOLA leggermente schiarito con un'aggiunta di COVERDECOR WHITE CHOCOLATE.

Rigare da un lato con il COVERDECOR FRAGOLA in purezza e finire con alcune meringhette bianche stellate di varie dimensioni e dei Curls Strawberry di Dobla.

2. Glassare totalmente i donuts classici con COVERDECOR CAFFÈ poi cospargere con un mix di granelle: Sprinkle Hearts Red di Dobla, Crunchy Beads Milk, Codetta di cioccolato fondente.