



## 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.