



CAKE POP CARAMEL CRUMBLE

AMORPOLENTA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE
UOVA INTERE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO

PREPARAZIONE

g 1000 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 7-8 minuti.
g 500 Depositare la pasta in tortiere fino a riempirle per $\frac{3}{4}$.
g 500 Cuocere a 180°C per 45 minuti (tortiere contenenti 500 grammi d'impasto).
Sformare dagli stampi e lasciare raffreddare completamente i dolci.
Tritare con un cutter e mettere da parte.

STEP 2

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE

PREPARAZIONE

g 700 Montare in planetaria WONDERCHOC WHITE.
Aggiungere ad ogni kg di briciole di amorpolenta 300-350 grammi di
WONDERCHOC precedentemente montato e miscelare fino ad ottenere un impasto omogeneo
e consistente.
Formare delle palline della grandezza desiderata (6-10 grammi), appoggiarle su una teglia con
carta da forno e inserire l'apposito stecco per lollypop.
Mettere in frigorifero per almeno 1 ora o in abbattitore con programma "positivo".

PREPARAZIONE

Scaldare CHOCOSMART a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Intingere i cake pop ancora freddi nella copertura al caramello.

Appoggiarli su una teglia munita di tappetino Silpat e quando non saranno ancora completamente cristallizzati far aderire un piccolo fiore DOBLA Rose 2D, Peach blossom, Purple flower, Daisy.

Conservare in frigorifero e servire a temperatura ambiente.

RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE