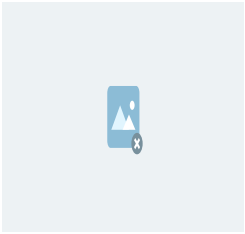

CIAMBELLA RIMINESE AL CIOCCOLATO

CAKE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CIAMBELLA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
FARINA - PER FROLLA	g 200
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE	g 450

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 2-3 minuti a bassa velocità.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre negli appositi stampi precedentemente imburrati ed infarinati e decorare la superficie del dolce con granella di zucchero.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 40-50 minuti.

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

- Porzionare in 5 pezzi da 450g
- Arrotolarli formando dei filoni lunghi 20 cm circa aiutandosi con acqua o poca farina
- Depositare su teglie con carta da forno
- Far aderire alla superficie dello zucchero semolato o zucchero in granella
- Cuocere per 25 minuti circa a 170-190°C

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

È possibile realizzare una ciabella ai tre cioccolati sostituendo i GOCCIOLONI cioccolato fondente con i GOCCIOLONI cioccolato bianco, al latte e fondente in parti uguali.