



## CROSTATA COOKIES A CUORE

### IMPASTO COOKIES

#### INGREDIENTI

FARINA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
RENO CONCERTO FONDENTE 72%  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ZUCCHERO MUSCOVADO  
UOVA INTERE  
SALE  
VIGOR BAKING  
GOCCIOLONI CIOCCOLATO FONDENTE

g 410  
g 260  
g 100  
g 200  
g 200  
g 100  
g 5  
g 8  
g 430

#### PREPARAZIONE

Sciogliere  
i 100 g di cioccolato fondente a 4545°C, unire il  
burro cubettato e mescolare sino ad ottenere un  
composto omogeneo Mettere farina e burro in  
planetaria a lavorare con foglia si deve ottenere un  
composto sabbioso Aggiungere zuccheri/sale/ baking e  
vaniglia e continuare a lavorare Inserire lentamente le  
uova a temperatura ambiente (lasciare incorporare  
bene) Alla fine, unire i goccioloni fondenti e continuare  
a mescolare dolcemente sino ad ottenere un composto  
omogeneo Mettere in frigo a ricristallizzare Lavorare  
l'impasto e stendere a 0,7 mm all'interno di forme a  
cuore in acciaio Cuocere 10 minuti a 165 C Lasciare raffreddare su una griglia

## NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 350
PANNA	g 150
GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 330
YOGURT MAGRO	g 300
PANNA	g 750
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 25

### PREPARAZIONE

Scaldare leggermente il latte fresco e la panna con il glucosio, aggiungere il Lilly Neutro quindi il cioccolato bianco e realizzare una ganache Inserire lo yogurt magro e in ultimo la panna alla temperatura di 55°C circa Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera Il giorno seguente montare leggermente in planetaria con frusta

## FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

### PREPARAZIONE

Q.B. disporre un leggero strato di fruttidor frutti di bosco sulla superficie del cookies

### COMPOSIZIONE FINALE

Versare

l'impasto Cookies all'interno dello stampo a cuore e cuocere in forno Smodellare e farcire la superficie con Fruttidor Frutti di Bosco Montare la namelaka allo yogurt e ricoprire l'intera superficie del dolce con dei singoli ciuffetti regolari (usare una bocchetta liscia nn°10 Mettere in frigorifero a stabilizzare Stendere uno strato sottile di cioccolato fondente in tempera direttamente su un foglio di acetato Appena inizia a rapprendere, stampare un cuore utilizzando lo stesso stampo di cottura della

base Lasciare ultimare la cristallizzazione  
appoggiando un peso per evitare che il cuore si  
incurvi Appoggiare il cuore di cioccolato  
direttamente sulla torta e decorare il lato con le Rose  
2 D Red, Butterfly Pink o Peach blossom di Dobra

## **RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE