



CROSTATA COOKIES A CUORE

IMPASTO COOKIES

INGREDIENTI

FARINA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA 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 33%	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	Q.B.
---------------------------	------

PREPARAZIONE

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