

BLACK SOFT - Dolce Stecco Cioccolato

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
Granella di amaretto	100 g
Totale	2.050 g

Copertura di cioccolato

SAN FELIPE P5009	750 g
Surrogato fondente	1.500 g
Olio di arachidi	150 g
Totale Copertura di cioccolato	2.400 g

Lavorazione:

Impasto: mescolare tutti gli ingredienti - esclusa la granella d'amaretto - in planetaria con spatola per 3 min. circa alla media velocità. Aggiungere quindi, mescolando lentamente, la granella di amaretto.

Colare l'impasto sino alla metà dello stampo Steccoflex cosparso internamente con un leggero velo di staccante. Inserire lo stecco e ricoprirlo con un piccolo quantitativo dello stesso impasto, senza riempire lo stampo.

Informare.

Cottura: 180°C per 20 min. circa. Rotor 160°.

Quando ben freddi, sformare e glassare con la Copertura di cioccolato (GLASSATURA FONDENTE) - vedi modalità sotto - e decorare con granella di amaretto oppure a piacere (granella di nocciole, riso soffiato, codette colorate...)

Copertura di cioccolato (GLASSATURA FONDENTE): sciogliere gli ingredienti ad una temperatura di 40°C, quindi procedere alla glassatura degli stecchi e relativa decorazione.



N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com