CAKE POP CARAMEL CRUMBLE

AMORPOLENTA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1000
UOVA INTERE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 7-8 minuti.

Depositare la pasta in tortiere fino a riempirle per ¾.

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	g 700

PREPARAZIONE

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”.

COPERTURA AL CARAMELLO

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