CEREAL COOKIE CHOC

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CUORE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70%	Q.B.

PREPARAZIONE

Versare del cioccolato MINUETTO FONDENTE EQUADOR 70% temperato negli appositi stampi in silicone a forma di cuore.

Vibrare bene e mettere a raffreddare a 10-15°C per circa 30 minuti.

Sformare con delicatezza e tenere da parte.

FROLLINO AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
TUORLI	g 110

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

Refrigerare per almeno un’ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la frolla allo spessore di 4 mm e stampare con l’apposito tagliapasta ricavandone dei cuori.

Depositare su una teglia con tappetino di silicone microforato.

Cuocere a 180-190°C per circa 10 minuti.

Far raffreddare bene ed accoppiare il cuore di cioccolato con il frollino ai cereali utilizzando del cioccolato fuso a bassa temperatura.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.