



DONUTS AL FORNO

MOPORZIONE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PER DONUTS CLASSICI AL FORNO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 500

g 250

250

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi riempire con sac a poche gli appositi stampi in silicone per ciambelline peso pasta 50-60 grammi.

Cuocere a 190-200°C per 27-28 minuti circa.

IMPASTO PER DONUTS AL CACAO AL FORNO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

CACAO IN POLVERE

g 500

g 300

g 250

g 80

PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta per circa 5 minuti a media velocità, quindi riempire con sac a poche gli appositi stampi in silicone per ciambelline peso pasta 50-60 grammi.

Cuocere a 190-200°C per 27-28 minuti circa.

COPERTURA 1

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE

COVERDECOR FRAGOLA

Q.B.

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare i due COVERDECOR a 50°C e glassare i donuts.

INGREDIENTI

COVERDECOR CAFFÈ'

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare il COVERDECOR a 50°C e glassare i donuts.

COMPOSIZIONE FINALE

1. Immergere i donuts al cacao sino a metà altezza nel COVERDECOR FRAGOLA leggermente schiarito con un'aggiunta di COVERDECOR WHITE CHOCOLATE.

Rigare da un lato con il COVERDECOR FRAGOLA in purezza e finire con alcune meringhette bianche stellate di varie dimensioni e dei Curls Strawberry di Dobra.

2. Glassare totalmente i donuts classici con COVERDECOR CAFFÈ poi cospargere con un mix di granelle: Sprinkle Hearts Red di Dobra, Crunchy Beads Milk, Codetta di cioccolato fondente.