



Double Choc

Cuor di fondente



Ricetta		
<i>Double Choc</i>	1000	g
Uova Intere	200	g
Acqua	200	g
Mont Blanc	q.b.	

Modalità d'impiego

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 5 minuti a bassa velocità. Ungere leggermente con Carlex Spray i cuori di silicone. Versare circa 50 g di impasto in ogni stampo a cuore (riempire lo stampo per 3/4).
- Per ottenere cuori con il fondo piatto, posare un foglio di carta da forno sulla teglia in silicone e successivamente una teglia da forno.
- Per ottenere cuori aperti in superficie non chiudere con foglio e teglia.
- Cuocere a 180 - 190 °C per 25 minuti circa, gli ultimi 5 minuti aprire i tiraggi. Lasciare raffreddare bene e sformare i cuori capovolgendo lo stampo. Infine, spolverare la superficie con Mont Blanc.



Frutino

Cuor di frutta



Ricetta		
<i>Frutino</i>	1000	g
Uova Intere	450	g
Burro	450	g
Fruitful Filling Bosco	q.b.	

Modalità d'impiego

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 5 minuti a bassa velocità. Ungere leggermente con Carlex Spray i cuori di silicone. Versare circa 50 g di impasto in ogni stampo a cuore (riempire lo stampo per 3/4).
- Per ottenere cuori con il fondo piatto, posare un foglio di carta da forno sulla teglia in silicone e successivamente una teglia da forno.
- Per ottenere cuori aperti in superficie non chiudere con foglio e teglia.
- Cuocere a 180 - 190 °C per 25 minuti circa, gli ultimi 5 minuti aprire i tiraggi. Lasciare raffreddare bene e sformare i cuori capovolgendo lo stampo. Infine decorare la parte centrale del cuore con Fruitful Filling Bosco.



Choco Torte

Cuor di cacao



Ricetta		
<i>Choco Torte</i>	1000	g
Uova Intere	500	g
Burro	400	g
Acqua	100	g
Fondant KK	q.b.	

Modalità d'impiego

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 5 minuti a bassa velocità. Ungere leggermente con Carlex Spray i cuori di silicone. Versare circa 50 g di impasto in ogni stampo a cuore (riempire lo stampo per 3/4).
- Per ottenere cuori con il fondo piatto, posare un foglio di carta da forno sulla teglia in silicone e successivamente una teglia da forno.
- Per ottenere cuori aperti in superficie non chiudere con foglio e teglia.
- Cuocere a 180 - 190 °C per 25 minuti circa, gli ultimi 5 minuti aprire i tiraggi. Lasciare raffreddare bene e sformare i cuori capovolgendo lo stampo. Infine decorare la parte centrale del cuore con Fondant KK neutron (bianco) o rosa, ottenuto incorporando a 1000 g di Fondant KK, 100 g di Fruitful Filling Bosco.



Dolce Yogo

Cuor di yogurt



Ricetta		
<i>Dolce Yogo</i>	1000	g
Uova Intere	500	g
Olio di semi	400	g
Acqua	200	g
Fondant KK	q.b.	
Decorazione		
Choco Torte	1000	g
Uova intere	500	g
Burro	400	g
Acqua	100	g

Modalità d'impiego

- Preparare separatamente i 2 impasti, miscelando tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 5 minuti a bassa velocità. Ungere leggermente i cuori in silicone con Carlex Spray. Con una sacca, colare l'impasto ChocoTorte nella cavità a cuore dello stampo e successivamente versare circa 50 g di impasto Dolce Yogo (riempire lo stampo per 3/4).
- Per ottenere cuori con il fondo piatto, posare un foglio di carta da forno sulla teglia in silicone e successivamente una teglia da forno.
- Cuocere a 180 - 190 °C per 25 minuti circa, gli ultimi 5 minuti aprire i tiraggi. Lasciare raffreddare bene e sformare i cuori capovolgendo lo stampo.