



TRONCHETTO ALLA NOCCIOLA CON CHOCOSMART LATTE E GRANELLA DI NOCCIOLE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| HEIDICAKE | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400 |
| UOVA INTERE | g 400 |
| CANNELLA - IN POLVERE | g 5 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti circa.

GLASSA ROCHER

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-------|
| CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE | g 500 |
| GRANELLA DI NOCCIOLA | g 100 |

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti e portare il tutto a 32-35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta ottenuta in uno stampo da cake a forma di tronchetto imburrato ed infarinato.

Cuocere a 180-190°C per circa 35 minuti.

Dopo completo raffreddamento capovolgere e ricoprire il dolce con la miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE e GRANELLA DI NOCCIOLE.

Decorare a piacere.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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