



SOFFICE

CREMOSO

TETTA DELLA MONACA: LA TRADIZIONE

INGREDIENTI

1. IMPASTO DI BASE

Dolce Monaca	500 g
Acqua	200 g
Uova pastorizzate	550 g

2. CREMA CHANTILLY

Latte intero	500 g
Zucchero	150 g
Tuorlo pastorizzato	100 g
Sovrana	40 g
Burro	50 g
Panna	450 g

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la frusta e montare per un minuto a media velocità. Aumentare la velocità e continuare a montare per circa 5 minuti.

Formare su teglia con bocchetta del 18/20 e cuocere a 180°C per circa 16/18 minuti con valvola aperta.

Miscelare tuorlo, Sovrana e zucchero. Far bollire il latte e unire la pastella di tuorlo. Continuare la cottura fino alla ripresa del bollore. Aggiungere il burro ed emulsionare bene con un mixer. Raffreddare rapidamente. Montare la panna morbida ed incorporarla alla crema.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotte e raffreddate le tette delle monache, farcire dalla base con la crema chantilly. Spolverare con leggero zucchero a velo.



SOFFICE

GELATINOSO

CREMOSO

TETTA DELLA MONACA AGRUMATA: L'INNOVAZIONE

INGREDIENTI

1. IMPASTO DI BASE

Dolce Monaca	500 g
Acqua	200 g
Uova pastorizzate	550 g

2. CREMA AL MASCARPONE

Panna	350 g
Mascarpone	350 g
Zucchero	70 g
Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon	8 g

3. COMPOSIZIONE FINALE

Fruttidor Agrumi Mediterranei	q.b.
Coverdecor Dark	q.b.
Dobla Curls Dark	q.b.

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti insieme in planetaria con la frusta e montare per un minuto a media velocità. Aumentare la velocità e continuare a montare per circa 5 minuti.

Formare su teglia con bocchetta del 18/20 e cuocere a 180°C per circa 16/18 minuti con valvola aperta.

Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare. Raffreddare bene e successivamente montare con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa ma strutturata.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta cotte e raffreddate le tette delle monache, farcire con la chantilly al mascarpone dalla base. Completare la farcitura con il Fruttidor Agrumi Mediterranei e stabilizzare in frigorifero. Fondere il Coverdecor Dark a circa 50°C e glassare le tette delle monache completamente. Cospargere la superficie con Dobla Curls Dark prima che la glassa asciughi.