

VIVI LA FINALE! 19-21 OTTOBRE 2011 - 24H LIVE

MARTEDÌ 25 OTTOBRE 2011 | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | REDAZIONE | CONTATTI | CHI SIAMO

DOLCESALATO

Registri - Hai dimenticato la password? Login

Cerca

f |

HOME | PASTICCERIA | PANIFICAZIONE | GELATERIA | CIOCCOLATO E CAFFÈ | RISTORAZIONE | FORMAZIONE | VIDEO | RISORSE

PASTRY EVENTS | S'gep

Barolo Chinato Cocchi

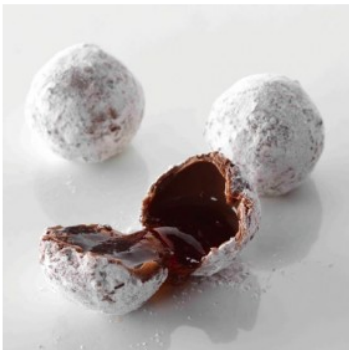
Mi piace | Place a 2 persone. Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

0 tweets

tweet

Share

email



Gel Barolo Chinato
1270 g Nappage Absolu Cristal
677 g Barolo Chinato Cocchi
11 g Vaniglia in polvere Bourbon
42 g Alcool Buon Gusto

Zucchero al gruè
545 g Zucchero a velo
606 g Gruè di cacao
48 g Cacao in polvere

Gel Barolo Chinato. Mixate tutti gli ingredienti insieme in una caraffa graduata o cutter, facendo attenzione a non creare bolle d'aria. Dressate in boules al latte e chiudete il giorno seguente.

Zucchero al gruè. Unite tutti gli ingredienti nel Bimbi fino a

ottenere un composto omogeneo

Montaggio. Obturate i gusci con cioccolato al latte. Una volta cristallizzati, disponeteli in una bastardella per ricoprirli leggermente di copertura al latte leggermente alleggerita con del burro di cacao. Lasciateli cristallizzare e togliete l'eccedente con l'aiuto di un setaccio.

20 GENNAIO 2011 - 0
CATEGORIA: CIOCCOLATO E CAFFÈ, RISTORAZIONE · PERSONE: GIANLUCA FUSTO

ARTICOLI E VIDEO CORRELATI

ARTICOLI PIÙ LETTI	
1	TUTTI I CORSI DI PASTICCERIA
2	I segreti dell'autolisi
3	Qualità a 360° - croissanteria surgelata
4	Cornetti sfogliati con lievito naturale
5	Idrocolloidi: per un gelato stabile e cremoso

corman professional

Provalo, sarai vincente!
Grande operazione a premi