

Ciambellina mimosa

con MELLA DOLCI TENTAZIONI e MELLA CREMAPASTICCERA

MELLA DOLCI TENTAZIONI	1,000 kg
Uova	0,250 kg
Olio vegetale	0,280 kg
Acqua	0,290 l
Totale impasto	1,820 kg

- Impasto:** miscelare gli ingredienti per ca. 3 minuti in planetaria con la frusta a velocità media, fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo
- Lavorazione:** dosare l'impasto con un sac a poche negli appositi stampi in silicone (riempirli fino a 2/3)
- Cottura:** infornare a ca 190 °C e cuocere per ca. 18 minuti con tiraggio chiuso; dopo 5 minuti di cottura, dare vapore
- Operazioni dopo cottura:** da due/tre ciambelline ricavare cubetti regolari delle dimensioni desiderate e "briciole". Bagnare le ciambelline con bagna al maraschino e passarle sopra le briciole precedentemente create. Guarnire al centro con MELLA CREMAPASTICCERA, panna montata e cubetti

