Iginio Massari The Sweetman, gli anelli di Giove al cioccolato. VIDEO

massari-9-a6c300db

ANELLI DI GIOVE AL CIOCCOLATO

Ingredienti
Impasto
250 g di burro
120 g di zucchero a velo
1/2 baccello di vaniglia
65 g di albumi
300 g di farina bianca 0
45 g di polvere di cacao amaro
Composizione
Confettura di albicocche q.b.
200 g di cioccolato fondente 64%

Preparazione
Montate il burro morbido, lo zucchero velo e la vaniglia; dopodiché incorporate lentamente gli albumi, alternandoli alla farina e alla polvere di cacao precedentemente setacciati.
Modellare con un sacchetto a bocchetta dentellata del n 8, degli anelli di piccole dimensioni su teglie coperte con fogli di carta da forno e cuocere a 160°-170°C con valvola aperta.
Inserire su un lato del biscotto della confettura di albicocche e adagiate sopra un altro anello di pasta frolla montata.
Infine decorate bagnando metà biscotto nel cioccolato fondente temperato.

Iginio Massari The Sweetman