

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](#)