

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Tronchetto alla nocciola con Chocosmart Latte e granella di nocciole

Ricetta per pasta base:

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina crema	g 400
Uova intere	g 400
Cannella	g 5

Copertura:

CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE	g 1.000
GRANELLA DI NOCCIOLE	g 200

Miscelare HEIDICAKE, burro o margarina crema, cannella e uova in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti circa. In uno stampo imburrato ed infarinato depositare la pasta ottenuta. Cuocere a 180-190°C per circa 35 minuti. Dopo completo raffreddamento ricoprire il dolce con la miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO AL LATTE e GRANELLA DI NOCCIOLE previamente fusi a bagnomaria od in forno a microonde (400-500W) a 32-35°C. Decorare a piacere.