



3D ARAÑAS DONUT

INGREDIENTES

Para 45 Donuts araña

- 45 Unidades de Dawn Plain Donuts
- 1010 g Cubierta naranja
- 1800 g Granadas de chocolate
- 675 g Glossy Icing Chocolate

Decoración

Ojos

1. Cubierta naranja

- 1000 g Dawn Vanilla Glossy Icing
- c/s Colorantes rojo y amarillo hidrosolubles

2. Granadas de chocolate

- 1000 g Migas de bizcocho de chocolate muffin
- 800 g Crema de mantequilla de chocolate

3. Crema de mantequilla de chocolate

- 600 g Dawn Fondant
- 500 g Mantequilla o margarina
- 100 g Glaçage Chocolate

4. Ojos

- Dawn Vanilla Glossy Icing
- Dawn Glossy Icing Chocolate

MÉTODO DE EMPLEO

Cubrir el donut, hasta la mitad, con la cubierta de naranja, a unos 45° C. Para las patas de la araña, calentar el Glaçage chocolate o el Glossy Icing Chocolate. Dibujar las patas con cuatro líneas. Para formar las granadas, coger 40g de masa de granada, bolearlas y cubrir las con el Glossy Icing Chocolate o cobertura sucedáneo. Colocar los ojos para darle el acabado final.

1. Glaseado, naranja

Mezclar los colorantes con el Dawn Vanilla Glossy Icing para darle un tono naranja intenso.

2. Masa de granada

Mezclar las migas de muffin de chocolate con la mantequilla de chocolate hasta conseguir una masa homogénea.

3. Crema de mantequilla de chocolate

Mezcle Dawn Fondant con la mantequilla y el Glaçage Chocolate. Mezclar en batidora, con instrumento pala, hasta conseguir una mezcla homogénea y un poco emulsionada.

4. Ojos

Escudillar botones de Glossy Icing, atemperado, sobre una hoja de papel siliconado. Dejar un momento que seque. Dibujar las pupilas con un punto de Glaçage Chocolate o cubierta Juwella.

RECOMENDACIÓN DEL CHEF:
Es aconsejable dejar secar los ojos antes de manipularlos.

Código	Producto	Envase
2.79026.114	Dawn Vanilla Glossy Icing	Cubo 7 kg
8.02733.301	Dawn Glaçage Chocolate	Cubo 6 kg
2.03850.115	Dawn cubierta Juwella	Caja 10 kg
7.72318.100	Dawn Fondant	Cubo 8 kg