BRIOCHE CACAO E NOCCIOLE

IMPASTO BRIOCHE AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
ACQUA - (1)	g 150
LATTE INTERO	g 200
UOVA INTERE	g 150
BURRO 82% M.G. - (MORBIDO)	g 150
LIEVITO DI BIRRA	g 50
SALE	g 15
MORELLINA	g 130
ACQUA - (TIEPIDA)	g 100

PREPARAZIONE

Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una ganache che andrà aggiunta al termine dell'impasto.

Impastare DOLCE FORNO, la restante acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti, aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Terminare l'impasto aggiungendo prima la ganache.

Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.

Successivamente suddividere in pezzi da 50 grammi, arrotolarli dandogli una forma allungata, depositarli in stampi rettangolari e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.

Cuocere per 14 min a 160°C in forno ventilato. Una volta sfornati rimuovere dagli stampi e lasciar raffreddare.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.

GLASSA ANIDRA CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 240
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 160

PREPARAZIONE

Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30°C ed unire la CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta raffreddate le brioches, andare a farcire con la NOCCIOLATA PREMIUM.

Glassare la base delle brioches nella copertura croccante al cacao e nocciole, lasciar cristallizzare bene in frigorifero per alcuni minuti.

Decorare con NOCCIOLE TOSTATE.

RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF