PANBRIOCHE GIANDUIA



PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 6500	Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
ACQUA - (28-30°C)	g 3300	Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 1000	fino ad ottenere una struttura liscia.
LIEVITO COMPRESSO	g 200	Terminare con il burro morbido che verrà aggiunto in 2-3 volte.
		Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
		Si consiglia di creare una spia pesando 250 grammi di impasto in una brocca da 1 litro.
		Porre a lievitare per 2 ore a 28-30°C in cella di lievitazione, fino a volume triplicato.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DOLCE FORNO MAESTRO	g 4500	Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare
TUORLO D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE	g 2400	per 5-10 minuti.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 2000	Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800	tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
SALE FINO	g 90	Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
UVETTA SULTANINA	g 2500	Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una
ALBICOCCHE DISIDRATATE	g 1750	pasta liscia.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - IN GOCCE O A CUBETTI	g 1500	Terminare con l'uvetta, l'albococca disidratata e RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE in



gocce.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Mettere l'impasto a "puntare" a 28-30°C per 30 minuti.

- -Ultimata la fase di puntatura, suddividere l'impasto in pezzi in base alle dimensione degli stampi prescelti:
- g 500 per stampi 10x10x20 cm
- g 750 per stampi 10x10x30 cm
- -Arrotolare bene i pezzi in forma di filone della lunghezza degli stampi, quindi sistemarli all'interno con la "chiusura" sul fondo. Gli stampi devono essere leggermente imburrati.
- -Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% finchè il culmine della pasta arrivi a circa 1 cm dallo stampo; se la cella fosse sprovvista di umidificatore tenere i panettoni coperti con fogli di plastica.
- -Terminata la lievitazione, lasciare per 20-25 minuti i panbriocheesposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.
- -Cuocere a 165-185°C per tempi variabili secondo il peso (circa 35-40 minuti per panbrioche da 500 grammi, 45-50minuti per quelli da 750 grammi), fino a raggiungere 92-94°C al cuore.
- -I panbrioche appena sfornati devono essere lasciati raffreddare per 8-10 ore prima di effettuare il confezionamento in sacchetti moplefan.

GLASSA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 350	Scaldare CHOCOSMART CIOCCOLATO a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 150	



DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE - A PEZZI	Q.B.
CUBETTI DI BROWNIES - REALIZZATI CON IRCA BROWNIES CHOC	Q.B.
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Intingere la metà inferiore del panbrioche nella glassa al cioccolato.

Decorare la superfice del dolce con ciuffi di CHOCOCREAM CRUNCHY, cubetti di brownies realizzati cor<u>IRCA BROWNIES CHOC</u>, nocciole tostate e CURVY LEAF GREEN Dobla.

Per una versione ancora più golosa ti suggeriamo di farcire il panbrioche con CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE!

