



NUVOLE AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO NUVOLE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

ACQUA

LATTE 3.5% M.G.

UOVA

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

LIEVITO - FRESCO

SALE

MORELLINA

ACQUA - 2

DARK CHOCOLATE CHUNKS

g 1000

g 150

g 200

g 150

g 150

g 50

g 15

g 130

g 100

g 200-250

PREPARAZIONE

-Pesare i DARK CHOCOLATE CHUNKS e metterli in frigorifero per almeno 1 ora.

-Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una ganache che andrà aggiunta come ultimo ingrediente quasi 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 e poi i DARK CHOCOLATE CHUNKS.

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

-Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

RICETTA CRAQUELINE AL CACAO

INGREDIENTI

FARINA - W 290	g 400
ZUCCHERO - DI CANNA O SEMOLATO	g 400
BURRO 82% M.G.	g 335
ALBUME	g 80-100
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 40
SALE	g 8

PREPARAZIONE

-Impastare burro freddo e farina e sabbare, poi aggiungere lo zucchero ed il sale ed infine gli albumi.

-Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi del diametro di 9 centimetri ed appoggiarli sulle brioche facendoli aderire bene.

Cuocere a 190-200°C per 10-12 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Si può sostituire il DOLCE FORNO con DOLCE FORNO MAESTRO senza cambiare la ricetta.