



## PAN BRIOCHE DELLE LANGHE

### IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
UOVA INTERE  
LATTE INTERO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
MIELE  
LIEVITO COMPRESSO  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
SALE FINO  
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM  
ACQUA - PER GANACHE  
GRANELLA DI NOCCIOLA

g 1000  
g 240  
g 200  
g 40  
g 10  
g 50  
g 180  
g 18  
g 160  
g 100  
g 80

#### PREPARAZIONE

- Scaldare leggermente l'acqua per la ganache, aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare.
- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, uova, miele, zucchero e il lievito, lasciar girare per 7 minuti circa.
- Aggiungere in due step il burro morbido.
- Una volta incorporato, aggiungere la ganache alla nocciola e la granella.
- Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare a 28°C il tutto per 2 ore circa.
- Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 40 grammi.
- Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rettangolare.
- Far lievitare in cella a 28°C per un'ora/un'ora e mezza circa.
- Una volta terminata la lievitazione infornare a 165/170°C per 20 minuti, con valvola aperta gli ultimi 5 minuti, in un forno ventilato.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA EXTREME

Q.B.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	g 1000
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%	g 400

### COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire il Pan Brioches con NOCCIOLATA EXTREME.
- Scaldare il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56% a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE, miscelare e usare per la copertura a 30°C.
- Decorare a piacere.



### RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE