



PANBRIOCHE GIANDUIA

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA - (28-30°C)
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
LIEVITO COMPRESSO

g 6500
g 3300
g 1000
g 200

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
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

DOLCE FORNO MAESTRO
TUORLO D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
UVETTA SULTANINA
ALBIOCOCHE DISIDRATATE
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - IN GOCCE O A CUBETTI

g 4500
g 2400
g 2000
g 800
g 90
g 2500
g 1750
g 1500

PREPARAZIONE

Aggiungere all'impasto triplicato la quantità prevista di DOLCE FORNO MAESTRO ed impastare per 5-10 minuti.
Una volta assorbito il DOLCE FORNO MAESTRO aggiungere lo zucchero, il sale ed 1kg di tuorlo e impastare per circa 10 minuti.
Aggiungere quindi il restante tuorlo in più riprese (circa mezzo chilo per volta).
Aggiungere il burro morbido in più riprese (circa mezzo chilo per volta) fino ad ottenere una pasta liscia.
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 dimensioni 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 imburattati.

-Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa di circa il 60-70% finché 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 panbriochesposti all'aria ambiente affinché 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

CHOCOSMART CIOCCOLATO

g 350

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

g 150

PREPARAZIONE

Scaldare CHOCOSMART CIOCCOLATO a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

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 superficie del dolce con ciuffi di CHOCOCREAM CRUNCHY, cubetti di brownies realizzati con [IRCA BROWNIES CHOC](#), nocciole tostate e CURVY LEAF GREEN Dobra.

Per una versione ancora più golosa ti suggeriamo di farcire il panbrioche con [CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE!](#)