



NUVOLE AL LATTE

PRODOTTO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PRIMO IMPASTO - IMPASTO SERALE

INGREDIENTI

FARINA W 330
ACQUA
NATUR ACTIV

g 500
g 275
g 40

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti nella spirale per 10 minuti circa.
Far lievitare per 12 ore a 22-24°C oppure 16-18 ore a 18-20°C (deve triplicare).

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

PANE & LATTE - 50%
ACQUA
PASTA BITTER
ZUCCHERO SEMOLATO
PEPITA FONDENTE 1800

g 500
g 250
g 150
g 80
g 500

PREPARAZIONE

Impastare PANE & LATTE, acqua (subito un 70% poi il resto a step) e primo impasto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Unire zucchero e PASTA BITTER quindi a pioggia la PEPITA 1800.
Far puntare per 60-70 minuti a 28-30°C quindi suddividere la pasta in palline da 50 g, arrotolare, appoggiare su teglie con carta da forno e far lievitare per circa 3 ore a 30°C con 80% di umidità.

CRAQUELIN

INGREDIENTI

FARINA W 330	g 360
CACAO IN POLVERE	g 40
ZUCCHERO DI CANNA	g 400
BURRO 82% M.G.	g 335
ALBUMI	g 80
SALE FINO	g 8

PREPARAZIONE

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

Stendere tra due fogli di carta da forno a 3mm e abbattere.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO E MASCARPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 6
LILLY NEUTRO	g 30
MASCARPONE	g 200
PANNA 35% M.G. - 2	g 500

PREPARAZIONE

Scaldare al microonde la prima parte di panna con la JOYPASTE VANIGLIA.

Sciogliere il LILLY NEUTRO nella panna calda.

Aggiungere la PASTA BITTER e frullare con mixer ad immersione.

Terminare con il mascarpone e la restante panna fresca e frullare .

Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Appoggiare il disco di craquelin sopra la nuvola e cuocere a 200°C per 12-13 minuti circa.

Una volta raffreddata la nuvola, forare il fondo e farcire con la chantilly al cacao & mascarpone montata in planetaria con frusta.

Spolverare con BIANCANEVE.