



BAULETTO COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

DOLCE LIEVITATO CON COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
TUORLO D'UOVO
ZUCCHERO SEMOLATO
SALE FINO
BURRO 82% M.G.
LIEVITO DI BIRRA
PEZZI DI COCCO - (TUTTAFRUTTA COCCO CESARIN)
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

g 2000 Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.
g 650 Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua
g 450 in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.
g 140 Aggiungere zucchero e sale, poi i tuorli e, quando la maglia di glutine sarà ben formata,
g 16 unire il burro morbido in 2-3 volte.
g 360 Unire il Tuttafrutta cocco e i goccioloni.
g 100 Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.
g 400 Porre a lievitare in vasca a 30°C con umidità del 60 per 40minuti.
g 600 Spezzare e formare una pezzatura di 400gr e successivamente stringere bene l'impasto e metterlo negli appositi stampi rettangolari da 500gr.

PREPARAZIONE

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE
PRALIN DELICRISP COCONTY

g 800 Scaldare a 40°C il Chocosmart Latte con il Pralin Delicrisp Coconty ed intingere
g 1200 la parte sotto del dolce.
Montare in planetaria il Chocosmart Latte e decorare con l'aiuto di un sac a poche con bocchetta a piacere la superficie del dolce.
Ultimare il decoro con SPOT ORIGINAL Dobra, cocco rapè e foglietti di oro.

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, dopo circa 2 ore e mezza, quando il culmine della pasta sarà circa all' altezza dello stampo, lasciare per 10 minuti

i lievitati esposti all'aria ambiente affinché si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un'incisione superficiale

(il taglio da effettuare sulla superficie del dolce

non deve essere troppo profondo ed è necessario per far assumere

al prodotto finito la caratteristica forma).

Cuocere a 160°C per tempistiche attorno ai 33-35 minuti e comunque fino

a raggiungere 92-94°C al cuore.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione

capovolta per almeno 6-8 ore prima di essere decorati.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE