

# **NUVOLE AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO)**

Livello intermedio

## **IMPASTO NUVOLA 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

#### PREPARAZIONE

1000g -Pesare i DARK CHOCOLATE CHUNKS e metterli in frigirifero 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

150g minuti

-aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata

con consistenza morbida.

50g -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

130g telo o foglio di plastica.

300g -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

200-250g minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

## RICETTA CRAQUELINE AL CACAO

#### INGREDIENTI

farina - W 290	400g
zucchero - di canna o semolato	400g
burro 82% m.g.	335g
albume	80-100g

CACAO IN POLVERE - 22-24

sale

40g

# 89 PREPARAZIONE

- -Impastare burro freddo e farina e sabbiare, 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.