



# NUVOLE AL CIOCCOLATO

## (DOLCE FORNO)

👤 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

### IMPASTO NUVOLA AL CIOCCOLATO

#### DOLCE FORNO

acqua  
latte 3.5% m.g.  
uova  
burro 82% m.g. - morbido  
lievito - fresco  
sale

#### MORELLINA

acqua - 2

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

1000g	-Pesare i DARK CHOCOLATE CHUNKS e metterli in frigorifero per almeno 1 ora.
150g	-Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una ganache che andrà aggiunta come ultimo ingrediente quasi al termine dell'impasto.
200g	-Impastare Dolce Forno, la restante acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti
150g	-aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
150g	-Terminare l'impasto aggiungendo prima la ganache e poi i DARK CHOCOLATE CHUNKS.
50g	-Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.
130g	-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 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).
150g	
50g	
15g	
130g	
100g	
200-250g	

### RICETTA CRAQUELINE AL CACAO

farina - W 290  
zucchero - di canna o semolato  
burro 82% m.g.  
albume  
CACAO IN POLVERE - 22-24  
sale

400g	-Impastare burro freddo e farina e sabbare, poi aggiungere lo zucchero ed il sale ed infine gli albumi.
400g	-Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.
335g	
80-100g	
40g	
8g	

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.