



# NUVOLE AL CIOCCOLATO (DOLCE FORNO)

chef Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## 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 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  
150g minuti  
150g -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  
15g CHUNKS.  
130g -Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un  
telo o foglio di plastica.  
100g -Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e  
200-250g 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).

## RICETTA CRAQUELINE AL CACAO

---

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

400g -Impastare burro freddo e farina e sabbiare, 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

### 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.