



DOLCE DA CONDIVIDERE

👤 Livello intermedio

STREUSEL

INGREDIENTI

burro 82% m.g. - FREDDO A DADINI

AVOLETTA

farina di grano tenero

CACAO IN POLVERE

sale

PREPARAZIONE

- 200g - Miscelare la farina con AVOLETTA e il CACAO IN POLVERE.
- 400g - Aggiungere il burro e il sale, impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo).
- 180g
- 40g - Distribuire il composto all'interno di uno stampo tondo da 20 cm di diametro precedentemente imburato, cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti.
- 3g

IMPASTO NUVOLE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

latte intero

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito compresso

PREPARAZIONE

- 1000g - Impastare il DOLCE FORNO con il latte, le uova, il lievito e la JOYPASTE
- 220g VANIGLIA.
- 220g - Una volta formata bene la maglia glutinica, aggiungerci il sale e il burro a
- 150g pomata in più riprese e impastare sino ad ottenere una struttura liscia e
- 15g vellutata con consistenza morbida.
- 15g - Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la
- 50g lievitazione.

GLASSA PRE COTTURA

INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

acqua

burro fuso - O OLIO VEGETALE

PREPARAZIONE

2000g - Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o

1000g olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

100g - Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta
piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento
dell'utilizzo.

Composizione finale

- Una volta cotto lo streusel, aspettare che si raffreddi.
- Con l'aiuto di una spatolina stendere sulla superficie dello streusel il FRUTTIDOR LAMPONE, ma stando attenti a non sporcare il ring di acciaio.
- Intanto Spezzare dall'impasto delle nuvole delle forme da 30g.
- Arrotolare e mettere sulle basi cotte di streusel, 9 palline sui bordi e una pallina sempre da 30 gr in centro.
- Porre a lievitare per 3:30/4 ore a 30°C.
- Ricoprire le palline con la glassa e decorare a piacimento con mandorle grezze e granella di zucchero.
- Cuocere a 165/170° C.