

BAULETTO COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

Livello avanzato

Dolce lievitato con cocco e cioccolato al latte



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	2000g
acqua	650g
tuorlo d'uovo	450g
zucchero semolato	140g
sale fino	16g
burro 82% m.g.	360g
lievito di birra	100g
TuttaFrutta Cocco Cubetti Cesarin	400g
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	600g

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

DECORAZIONE

NOBEL LATTE	800g
PRALIN DELICRISP COCONTY	1200g

Scaldare a 40°C il Nobel Latte con il Pralin Delicrisp Coconty ed intingere 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 superfice del dolce.
Ultimare il decoro con SPOT ORIGINAL Dobla, cocco rapè e foglietti di oro.

irca GROUP Extraordinary made simple.

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 affinchè 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.