

BAULETTO COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

☐ Livello avanzato

Dolce lievitato con cocco e cioccolato al latte

Impasto

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

sale fino

burro 82% m.g.

lievito di birra

TuttaFrutta Cocco Cubetti Cesarin

GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

PREPARAZIONE

2000g Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in

650g ricetta

450q Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua

140a 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

360g ben formata,

unire il burro morbido in 2-3 volte.

Unire il Tuttafrutta cocco e i goccioloni.

400g Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

600g 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

INGREDIENTI

NOBEL LATTE
PRALIN DELICRISP COCONTY

PREPARAZIONE

800g Scaldare a 40°C il Nobel Latte con il Pralin Delicrisp Coconty ed intingere la 1200g 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.

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.



RICETTA CREATA DA: ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE