

# **NUVOLE AL PISTACCHIO**

## **EMULSIONE**

#### INGREDIENTI

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE acqua

#### **PREPARAZIONE**

160g Miscelare il JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.

100g Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

## **IMPASTO**

### **INGREDIENTI**

#### DOLCE FORNO MAESTRO

acqua

latte 3.5% m.g.

uova intere

burro 82% m.g. - morbido

lievito di birra

sale

EMULSIONE - precedentemente realizzata

#### PREPARAZIONE

1000g Impastare Dolce Forno Maestro, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 100g 10-15 minuti.

150g Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e 150g vellutata con consistenza morbida.

150g Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO

50a VERDE e l'acqua.

Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.

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

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).

## **CRAQUELINE**

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
farina - w290 400g	Impastare burro freddo, farina w290 e farina di pistacchio e sabbiare
zucchero di canna 400	Aggiungere lo zucchero, il sale, gli albumi e la JOYPASTE PISTACCHIO
burro 82% m.g. 300	g VERDE.
	Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in
farina di pistacchio 60e	g abbattitore.
sale 15	9
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE 709	9

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
panna 35% m.g bollore	9 Portare la panna a bollore.
acqua 40	g Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
LILLY NEUTRO 40	g Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.
CHOCOCREAM PISTACCHIO 250	g Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.
panna 35% m.g fredda 200	$\frac{3}{9}$ Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

## **Composizione finale**

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi con diametro leggermente più grande delle brioche e appoggiarli ancora congelati sulle brioche facendoli aderire bene.

Cuocere a 165-170°C per 12-13 minuti.

Una volta fredde, tagliare la cupola delle nuvole.

Stendere al centro della nuvola un disco di farcitura al lampone, avendo cura di lasciare circa 1cm dai bordi della nuvola.

Montare la namelaka al pistacchio in planetaria con frusta per 3-4 minuti, fino ad ottenere una struttura soffice e, utilizzando una sac a poche, dressare prima un anello lungo la circonferenza della nuvola e proseguire poi dressando su tutta la superficie uno strato di namelaka alto circa 3cm.

Una volta terminata la farcitura, rimettere sopra la cupola della nuvola e decorare.