



NUVOLE AL PISTACCHIO

🏠 Livello intermedio

EMULSIONE

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE
acqua

160g
100g

Miscelare il JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.
Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
latte 3.5% m.g.
uova intere
burro 82% m.g. - morbido
lievito di birra
sale
EMULSIONE - precedentemente
realizzata

1000g
100g
150g
150g
150g
50g
15g
260g

Impastare Dolce Forno Maestro, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti.
Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO 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 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

CRAQUELINE

farina - w290	400g	Impastare burro freddo, farina w290 e farina di pistacchio e sabbiare Aggiungere lo zucchero, il sale, gli albumi e la JOYPASTE PISTACCHIO VERDE. Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.
zucchero di canna	400g	
burro 82% m.g.	300g	
albume	80g	
farina di pistacchio	60g	
sale	15g	
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	70g	

NAMELAKA AL PISTACCHIO

panna 35% m.g. - bollire	150g	Portare la panna a bollire. Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare. Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando. Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto. Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.
acqua	40g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	40g	
<u>CHOCOCREAM PISTACCHIO</u>	250g	
panna 35% m.g. - fredda	200g	

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.



Extraordinary
made simple.