

NUVOLE AL PISTACCHIO

Livello intermedio

EMULSIONE

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	160g	Miscelare il JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.
acqua	100g	Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO	1000g	Impastare Dolce Forno Maestro, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti.
acqua	100g	Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
latte 3.5% m.g.	150g	Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e l'acqua.
uova intere	150g	Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.
burro 82% m.g. - morbido	150g	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).
lievito di birra	50g	
sale	15g	
EMULSIONE - precedentemente realizzata	260g	

CRAQUELINE

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

panna 35% m.g. - bollore	150g	Portare la panna a bollore.
acqua	40g	Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.
LILLY NEUTRO	40g	Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.
CHOCOCREAM PISTACCHIO	250g	Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.
panna 35% m.g. - fredda	200g	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.