



NUVOLE AL LATTE

🏠 Livello intermedio

PRODOTTO DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO - IMPASTO SERALE

Farina W 330
acqua
[NATUR ACTIV](#)

500g
275g
40g

Impastare tutti gli ingredienti nella spirale per 10 minuti circa.
Far lievitare per 12 ore a 22-24°C oppure 16-18 ore a 18-20°C (deve triplicare).

SECONDO IMPASTO

[PANE & LATTE](#) - 50%
acqua
[PASTA BITTER](#)
zucchero semolato
[PEPITA FONDENTE 1800](#)

500g
250g
150g
80g
500g

Impastare PANE & LATTE, acqua (subito un 70% poi il resto a step) e primo impasto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Unire zucchero e PASTA BITTER quindi a pioggia la PEPITA 1800.
Far puntare per 60-70 minuti a 28-30°C quindi suddividere la pasta in palline da 50 g, arrotolare, appoggiare su teglie con carta da forno e far lievitare per circa 3 ore a 30°C con 80% di umidità.

CRAQUELIN

Farina W 330
[CACAO IN POLVERE](#)
zucchero di canna
burro 82% m.g.
albumi
sale fino

360g
40g
400g
335g
80g
8g

Impastare burro freddo, cacao e farina e sabbare, poi aggiungere lo zucchero ed il sale infine gli albumi.
Stendere tra due fogli di carta da forno a 3mm e abbattere.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO E MASCARPONE

panna 35% m.g. - 1
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON
LILLY NEUTRO
Mascarpone
panna 35% m.g. - 2

500g Scaldare al microonde la prima parte di panna con la JOYPASTE VANIGLIA.
6g Sciogliere il LILLY NEUTRO nella panna calda.
30g Aggiungere la PASTA BITTER e frullare con mixer ad immersione.
200g Terminare con il mascarpone e la restante panna fresca e frullare .
500g Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Appoggiare il disco di craquelin sopra la nuvola e cuocere a 200°C per 12-13 minuti circa.

Una volta raffreddata la nuvola, forare il fondo e farcire con la chantilly al cacao & mascarpone montata in planetaria con frusta.

Spolverare con BIANCANEVE.



Extraordinary
made simple.