

NUVOLE AL LATTE

☐ Livello intermedio
PRODOTTO DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO - IMPASTO SERALE

ш	uii	ED	ш	

Farina W 330

acqua

NATUR ACTIV

PREPARAZIONE

500g Impastare tutti gli ingredienti nella spirale per 10 minuti circa.

275g Far lievitare per 12 ore a 22-24°C oppure 16-18 ore a 18-20°C (deve triplicare).

40g

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

PANE & amp; LATTE - 50%

acqua

PASTA BITTER

zucchero semolato

PEPITA FONDENTE 1800

PREPARAZIONE

500g Impastare PANE & LATTE, acqua (subito un 70% poi il resto a step) e primo

250g impasto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

150g Unire zucchero e PASTA BITTER quindi a pioggia la PEPITA 1800.

80g Far puntare per 60-70 minuti a 28-30°C quindi suddividere la pasta in palline

 $_{500\mathrm{g}}^{-}$ 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

INGREDIENTI

Farina W 330 360g

CACAO IN POLVERE	
zucchero di canna	
burro 82% m.g.	
albumi	
sale fino	

40g	
400g	PREPARAZIONE

Impastare burro freddo, cacao e farina e sabbiare, poi aggiungere lo
zucchero ed il sale infine gli albumi.
Standara tra dua fagli di carta da farna a 7mm a abbattara
Stendere tra due fogli di carta da forno a 3mm e abbattere.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO E MASCARPONE

INGREDIENTI
panna 35% m.g 1
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LILLY NEUTRO
N 4 = = = = = = = =

Mascarpone panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

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 .
 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 raffeddrata la nuvola, forare il fondo e farcire con la chantilly al cacao & mascarpone montata in planetaria con frusta. Spolverare con BIANCANEVE.