



NUVOLE AL LATTE

chef Livello intermedio

PRODOTTO DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO - IMPASTO SERALE

INGREDIENTI

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 & 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

500g 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

CACAO IN POLVERE

zucchero di canna

burro 82% m.g.

albumi

sale fino

PREPARAZIONE

360g Impastare burro freddo, cacao e farina e sabbiare, poi aggiungere lo

40g zucchero ed il sale infine gli albumi.

400g Stendere tra due fogli di carta da forno a 3mm e abbattere.

335g

80g

8g

CHANTILLY AL CIOCCOLATO E MASCARPONE

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - 1

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

LILY NEUTRO

Mascarpone

panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

500g Scaldate al microonde la prima parte di panna con la JOYPASTE VANIGLIA.

6g Sciogliere il LILY 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.