

NUVOLE AL LATTE

Livello intermedio

PRODOTTO DA COLAZIONE

PRIMO IMPASTO - IMPASTO SERALE

Farina W 330	500g
acqua	275g
NATUR ACTIV	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%	500g
acqua	250g
PASTA BITTER	150g
zucchero semolato	80g
PEPITA FONDENTE 1800	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	360g
CACAO IN POLVERE	40g
zucchero di canna	400g
burro 82% m.g.	335g
albumi	80g
sale fino	8g

Impastare burro freddo, cacao e farina e sabbiare, 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	500g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	6g
LILLY NEUTRO	30g
Mascarpone	200g
panna 35% m.g. - 2	500g

Scaldare al microonde la prima parte di panna con la JOYPASTE VANIGLIA.
Sciogliere il LILLY NEUTRO nella panna calda.
Aggiungere la PASTA BITTER e frullare con mixer ad immersione.
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.