



PAN BRIOCHE DELLE LANGHE

👤 Livello avanzato

IMPASTO

DOLCE FORNO MAESTRO

uova intere

latte intero

zucchero semolato

miele

lievito compresso

burro 82% m.g. - MORBIDO

sale fino

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

acqua - PER GANACHE

GRANELLA DI NOCCIOLA

1000g

240g

200g

40g

10g

50g

180g

18g

160g

100g

80g

- Scaldare leggermente l'acqua per la ganache, aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare.

- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, uova, miele, zucchero e il lievito, lasciar girare per 7 minuti circa.

- Aggiungere in due step il burro morbido.

- Una volta incorporato, aggiungere la ganache alla nocciola e la granella.

- Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare a 28°C il tutto per 2 ore circa.

- Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 40 grammi.

- Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rettangolare.

- Far lievitare in cella a 28°C per un'ora/un'ora e mezza circa.

- Una volta terminata la lievitazione infornare a 165/170°C per 20 minuti, con valvola aperta gli ultimi 5 minuti, in un forno ventilato.

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire il Pan Brioche con NOCCIOLATA EXTREME.
- Scaldare il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56% a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE, miscelare e usare per la copertura a 30°C.
- Decorare a piacere.



Extraordinary
made simple.