



BRIOCHE CACAO E NOCCIOLE

chef Livello intermedio

IMPASTO BRIOCHE AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua - (1)
latte intero
uova intere
burro 82% m.g. - (morbido)
lievito di birra
sale

MORELLINA

acqua - (tiepida)

PREPARAZIONE

1000g Miscelare MORELLINA con 100 grammi di acqua (2) creando così una
150g ganache che andrà aggiunta al termine dell'impasto.
200g Impastare DOLCE FORNO, la restante acqua, il latte, le uova, il lievito ed il
150g sale per 10-15 minuti, aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad
150g ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Terminare
l'impasto aggiungendo prima la ganache.
50g Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti
15g coprendolo con un telo o foglio di plastica.
130g Successivamente suddividere in pezzi da 50 grammi, arrotolarli dandogli una
100g forma allungata, depositarli in stampi rettangolari e mettere in cella di
lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti.
Cuocere per 14 min a 160°C in forno ventilato. Una volta sfornati rimuovere
dagli stampi e lasciar raffreddare.

GLASSA ANIDRA CACAO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE
CHOCOSMART CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

240g Sciogliere il CHOCOSMART CIOCCOLATO a 30°C ed unire la CHOCOCREAM
160g CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

Composizione finale

Una volta raffreddate le brioches, andare a farcire con la NOCCIOLATA PREMIUM.

Glassare la base delle brioches nella copertura croccante al cacao e nocciole, lasciar cristallizzare bene in frigorifero per alcuni minuti.

Decorare con NOCCIOLE TOSTATE.



RICETTA CREATA DA:

OMAR IBRIK

PASTRY CHEF