



BRIOCHE CACAO E NOCCIOLE

👤 Livello intermedio

IMPASTO BRIOCHE AL CACAO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua - (l)

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
- 50g l'impasto aggiungendo prima la ganache.
- 15g Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti
- 130g coprendolo con un telo o foglio di plastica.
- 100g Successivamente suddividere in pezzi da 50 grammi, arrotolarli dandogli una
- 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