

NODINO CON BROWNIE E NOCCIOLA

Livello intermedio

Ricetta per realizzare un nodo con all'interno un goloso brownie e farcinut



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

INSERTO BROWNIE

Irca Brownies Choc	750g
Acqua	190g
Burro 82%m.g. - morbido	190g
Farcinut	qb

- Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 2-3 minuti, avendo cura di non far montare la miscela.
- Stendere l'impasto in uno stampo da 30x40 cm foderato con carta da forno.
- Cuocere a 180-190°C per 20 minuti circa.
- Una volta freddo tagliare in quadrati 4cm x 4cm

IMPASTO CROISSANT

Dolce Forno Maestro	2500g
Latte fresco	1000ml
Sale	25g
Joypaste Vaniglia Madagascar/Bourbon	15g
Lievito di birra	120g

- Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
- dividere l'impasto in 2 pastoni da 1800g
- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
- Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

irca GROUP Extraordinary made simple.

IMAPSTO CROISSANT CACAO

Dolce Forno	685g
Latte	275g
Sale	7g
Joypaste vaniglia Madagascar/Bourbon	4g
Lievito di Birra	33g
Cacao in polvere	50g
Acqua	40g
Burro 82%m.g.	40g

- rocedere come con l’impasto del croissant francese, impastare quindi tutti gli ingredienti ad eccezione dell’acqua, del burro e del’ cacao che verranno aggiunti ad impasto ultimato.
- Si consiglia di realizzare una pastella con il burro fuso, l’acqua tiepida ed il cacao prima di unirli all’impasto. La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto)

LAMINAZIONE

Burro - in placche	500g

- Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3
- Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un altra a 4
- Stendere in sfogliatrice 450g di impasto colorato verde della misura degli impasti precedenti e disporlo, inumidendolo, sopra l'impasto sfogliato con 2 pieghe a 4.
- Coprire tutti gli impasti e lasciare riposare per 2 ore a 0-2 gradi.

COMPOSIZIONE FINALE

- Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell impasto con 2 pieghe a 4 e con l'impasto verde in superficie.
- disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.
- stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole.
- Tagliare delle strisce lunghe 14cm e larghe 2,5cm
- Creare un interccio con 4 strisce e mettere al centro il qudrato di brownie
- Chiudere le parti restanti sotto il brownie.
- mettere a lievitare a 26°c
- Cuocere a 150°c per circa 25 minuti