



NUVOLE AL PISTACCHIO

EMULSIONE

INGREDIENTI

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

g 160

ACQUA

g 100

PREPARAZIONE

Miscelare il JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.

Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

g 1000

ACQUA

g 100

LATTE 3.5% M.G.

g 150

UOVA INTERE

g 150

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 150

LIEVITO DI BIRRA

g 50

SALE

g 15

EMULSIONE - PRECEDENTEMENTE REALIZZATA

g 260

PREPARAZIONE

Impastare Dolce Forno Maestro, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti.

Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e l'acqua.

Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.

Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

CRAQUELINE

INGREDIENTI

FARINA - W290	g 400
ZUCCHERO DI CANNA	g 400
BURRO 82% M.G.	g 300
ALBUME	g 80
FARINA DI PISTACCHIO	g 60
SALE	g 15
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 70

PREPARAZIONE

Impastare burro freddo, farina w290 e farina di pistacchio e sabbare

Aggiungere lo zucchero, il sale, gli albumi e la JOYPASTE PISTACCHIO VERDE.

Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in abbattitore.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLIRE	g 150
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 250
PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 200

PREPARAZIONE

Portare la panna a bollore.

Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.

Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.

Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.

Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

FARCITURA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	Q.B.
-------------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi con diametro leggermente più grande delle brioche e appoggiarli ancora congelati sulle brioche facendoli aderire bene.

Cuocere a 165-170°C per 12-13 minuti.

Una volta fredde, tagliare la cupola delle nuvole.

Stendere al centro della nuvola un disco di farcitura al lampone, avendo cura di lasciare circa 1cm dai bordi della nuvola.

Montare la namelaka al pistacchio in planetaria con frusta per 3-4 minuti, fino ad ottenere una struttura soffice e, utilizzando una sac a poche, dressare prima un anello lungo la circonferenza della nuvola e proseguire poi dressando su tutta la superficie uno strato di namelaka alto circa 3cm.

Una volta terminata la farcitura, rimettere sopra la cupola della nuvola e decorare.