NADALIN DE VERONA AI CEREALI

PRIMO IMPASTO

INGREDIENTI

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 6.000
LIEVITO	g 250
ACQUA	g 2.200
UOVA INTERE	g 1.000
BURRO - MORBIDO	g 1.200

PREPARAZIONE

Impastare CEREAL'EAT, lievito e acqua fino ad ottenere un impasto consistente. Aggiungere le uova in almeno tre volte e continuare fino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere il burro morbido in tre o quattro fasi e continuare ad impastare fino ad ottenere una struttura liscia ed asciutta. Porre a lievitare a 28-30°C per 3 ore e comunque fino alla triplicazione dell'impasto (si consiglia di fare la "spia", ovvero mettere 300 g di impasto finito in una brocca da 1 litro per verificarne l'effettiva triplicazione).

EMULSIONE

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO	g 450
ZUCCHERO	g 900
BURRO	g 2.700
BURRO DI CACAO	g 220
MIELE	g 220
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 120

PREPARAZIONE

Ammorbidire il burro ancora freddo in planetaria con foglia.

Sbiancare il tuorlo con lo zucchero senza farlo montare.

A parte riscaldare a 50°C il miele ed inserire il burro di cacao, aggiungere poi gli aromi e la pasta d'arancio.

Miscelare ed inserire nel burro.

Conservare a temperatura ambiente fino al suo utilizzo.

SECONDO IMPASTO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

CEREAL'EAT LIEVITATI	g 4.000
ZUCCHERO	g 450
SALE	g 80
TUORLO D'UOVO (1 FASE)	g 1.200
TUORLO D'UOVO (2 FASE)	g 1.000
EMULSIONE	g 4.610

in impastatrice inserire il primo impasto, CEREALEAT, lo Zucchero, il Sale, il Tuorlo ed iniziare ad impastare fino ad ottenere un impasto consistente ma ben formato.

aggiungere il tuorlo, in due volte, fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto, aggiungere infine l'emulsione sempre in più riprese ottenendo una struttura liscia ed asciutta che si stacchi bene dalle pareti dell'impastatrice. Prelevare l'impasto porlo in un contenitore e metterlo a puntare per 30 minuti in cella di lievitazione a 28°C. A puntatura avvenuta fare le pezzature desiderate, arrotolare e depositare negli appositi stampi.

Mettere a lievitare per 3 ore circa fino a che la pasta sia a bordo stampo.

Lasciare i Nadalin all'aria per 15-20 minuti affinché si formi una leggera pelle in superficie, praticare la classica incisione, cospargere con la glassa e cuocere.

Cottura: per pezzatura da kg. 1 - 60 minuti a 170°C con forno statico ed a 150°C con forno ventilato.

GLASSA DI COPERTURA

INGREDIENTI

BRIOBIG	g 1.000
DECORGRAIN	g 500
MANDORLE A BASTONCINO	g 1.000
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 800
ALBUME	g 200
MARSALA SECCO	g 100
RHUM 70°	g 50

PREPARAZIONE

amalgamare a secco i primi 4 ingredienti, aggiungere i liquidi ed impastare fino ad ottenere un impasto non completamente liscio, conservare a temperatura ambiente coperto con pellicola fino al suo utilizzo.

RICETTA CREATA PER TE DA **GENNARO BARBATO**

PASTICCIERE , CIOCCOLATIERE