BAULETTO COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

DOLCE LIEVITATO CON COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2000
ACQUA	g 650
TUORLO D'UOVO	g 450
ZUCCHERO SEMOLATO	g 140
SALE FINO	g 16
BURRO 82% M.G.	g 360
LIEVITO DI BIRRA	g 100
PEZZI DI COCCO - (TUTTAFRUTTA COCCO CESARIN)	g 400
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE	g 600

PREPARAZIONE

Iniziare l'impasto con DOLCE FORNO, il lievito e i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta.

Quando l'impasto comincia a formarsi aggiungere la rimanente acqua

in più riprese e proseguire fino ad ottenere una struttura liscia.

Aggiungere zucchero e sale, poi i tuorli e, quando la maglia di glutine sarà ben formata,

unire il burro morbido in 2-3 volte.

Unire il Tuttafrutta cocco e i goccioloni.

Controllare che la temperatura della pasta sia 26-28°C.

Porre a lievitare in vasca a 30°C con umidità del 60 per 40minuti.

Spezzare e formare una pezzatura di 400gr e successivamente stringere bene l'impasto e

metterlo negli appositi stampi rettangolari da 500gr.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	g 800
PRALIN DELICRISP COCONTY	g 1200

PREPARAZIONE

Scaldare a 40°C il Chocosmart Latte con il Pralin Delicrisp Coconty ed intingere la parte sotto del dolce.

Montare in planetaria il Chocosmart Latte e decorare con l'aiuto di un sac a poche con bocchetta a piacere la superfice del dolce.

Ultimare il decoro con SPOT ORIGINAL Dobla, cocco rapè e foglietti di oro.

COMPOSIZIONE FINALE

Terminata la lievitazione, dopo circa 2 ore e mezza, quando il culmine della pasta sarà circa all' altezza dello stampo, lasciare per 10 minuti i lievitati esposti all'aria ambiente affinchè si formi una pelle in superficie.

Con un coltellino affilato praticare un incisione superficiale (il taglio da effettuare sulla superficie del dolce non deve essere troppo profondo ed è necessario per far assumere al prodotto finito la caratteristica forma).

Cuocere a 160°C per tempistiche attorno ai 33-35 minuti e comunque fino a raggiungere 92-94°C al cuore.

I lievitati appena sfornati devono essere lasciati raffreddare in posizione capovolta per almeno 6-8 ore prima di essere decorati.

RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE