



PAN BRIOCHE DELLE LANGHE

IMPASTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
UOVA INTERE
LATTE INTERO
ZUCCHERO SEMOLATO
MIELE
LIEVITO COMPRESSO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
SALE FINO
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM
ACQUA - PER GANACHE
GRANELLA DI NOCCIOLA

g 1000
g 240
g 200
g 40
g 10
g 50
g 180
g 18
g 160
g 100
g 80

PREPARAZIONE

- Scaldare leggermente l'acqua per la ganache, aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare.
- Lavorare in planetaria con gancio DOLCE FORNO, latte, uova, miele, zucchero e il lievito, lasciar girare per 7 minuti circa.
- Aggiungere in due step il burro morbido.
- Una volta incorporato, aggiungere la ganache alla nocciola e la granella.
- Porre l'impasto dentro una bacinella e far lievitare a 28°C il tutto per 2 ore circa.
- Finita la lievitazione, spezzare e formare palline da 40 grammi.
- Adagiare le palline create all'interno di uno stampo rettangolare.
- Far lievitare in cella a 28°C per un'ora/un'ora e mezza circa.
- Una volta terminata la lievitazione infornare a 165/170°C per 20 minuti, con valvola aperta gli ultimi 5 minuti, in un forno ventilato.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA EXTREME

Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------------|--------|
| CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE | g 1000 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56% | g 400 |

COMPOSIZIONE FINALE

- Farcire il Pan Brioches con NOCCIOLATA EXTREME.
- Scaldare il cioccolato SINFONIA FONDENTE 56% a 35°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE, miscelare e usare per la copertura a 30°C.
- Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE