



## BAULETTO COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

DOLCE LIEVITATO CON COCCO E CIOCCOLATO AL LATTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
ACQUA  
TUORLO D'UOVO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
SALE FINO  
BURRO 82% M.G.  
LIEVITO DI BIRRA  
PEZZI DI COCCO - (TUTTAFRUTTA COCCO CESARIN)  
GOCCIOLONI CIOCCOLATO AL LATTE

g 2000  
g 650  
g 450  
g 140  
g 16  
g 360  
g 100  
g 400  
g 600

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.

#### PREPARAZIONE

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE  
PRALIN DELICRISP COCONTY

g 800  
g 1200

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 superficie del dolce.  
Ultimare il decoro con SPOT ORIGINAL Dobra, cocco rapè e foglietti di oro.

#### PREPARAZIONE

## 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 affinché 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