

PANFRUTTO GIANDUIA E NOCCIOLA

iDOSE DORO

1. PRE-IMPASTO

Seguire la ricetta del Panfrutto pistacchio e limone.

2. IMPASTO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|--------|
| Pre-impasto | 3180 g |
| Zucchero | 500 g |
| Prima Natura Melange Gateaux | 500 g |
| Cioccolato gianduia a cubetti | 800 g |
| Pasta nocciola | 150 g |

PREPARAZIONE

Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento, Prima Natura Melange Gateaux e la pasta nocciola fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere infine il cioccolato gianduia (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 70% per circa 60 minuti. Spezzare l'impasto in palline da 300 g, farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti e porre in stampi. Far lievitare a 30°C con U.R. 70% fino al raddoppio del volume iniziale.

3. CROQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------|-------|
| Farina 180 W | 300 g |
| Farina di nocciola | 80 g |
| Zucchero | 380 g |
| Prima Natura Melange Gateaux | 325 g |

PREPARAZIONE

In planetaria amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto corposo ma poco lavorato, stendere su teglia e coprire con un telo. Porre in frigorifero fino all'utilizzo.

4. MONTAGGIO

Laminare il Croquelin ad uno spessore di 3 mm, tagliare della forma del panfrutto, spennellare con MAGIC GLAZE e adagiare sopra al panfrutto stesso. Cospargere con della granella di nocciola e zucchero a velo.

