

SOFFICE

CREMOSO

GRAN MARITOZZO ALLA CREMA

INGREDIENTI

1. IMPASTO BASE

Pandora Gran Sviluppo	1000 g
Lievito di birra	25 g
Latte	300 g
Uova intere	200 g
Burro	100 g

2. CREMA PASTICCERA

Latte intero	500 g
Zucchero	150 g
Tuorlo pastorizzato	100 g
Sovrana	40 g
Burro	50 g

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti insieme tranne il burro. Una volta ottenuta una pasta omogenea aggiungere il burro e lavorare fino ad ottenere una pasta ben liscia. Far puntare a temperatura ambiente 10/15 minuti. Spezzare in porzioni da 60/70 g e arrotolare. Mettere a lievitare a 28°C fino al raddoppio del volume. Lucidare la superficie con tuorlo e latte e cuocere a 175°C per circa 16 minuti.

Miscelare tuorlo, Sovrana e zucchero. Far bollire il latte e unire la pastella di tuorlo. Continuare la cottura fino alla ripresa del bollore. Aggiungere il burro ed emulsionare bene con un mixer. Raffreddare rapidamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare le nuvole a metà in diagonale senza separarle completamente. Farcire la base del taglio con crema pasticcera. Terminare la farcitura con panna montata zuccherata al 10%, lisciare con una spatola. Finire con una leggera spolverata di zucchero a velo.

