



## DOLCE DA CONDIVIDERE

### STREUSEL

---

#### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO A DADINI  
AVOLETTA  
FARINA DI GRANO TENERO  
CACAO IN POLVERE  
SALE

g 200  
g 400  
g 180  
g 40  
g 3

#### PREPARAZIONE

- Miscelare la farina con AVOLETTA e il CACAO IN POLVERE.  
- Aggiungere il burro e il sale, impastare sino ad ottenere una struttura simile ad una frolla (non impastare troppo).  
- Distribuire il composto all'interno di uno stampo tondo da 20 cm di diametro precedentemente imburato, cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti.

### IMPASTO NUVOLE

---

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
LATTE INTERO  
UOVA INTERE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
LIEVITO COMPRESSO

g 1000  
g 220  
g 220  
g 150  
g 15  
g 15  
g 50

#### PREPARAZIONE

- Impastare il DOLCE FORNO con il latte, le uova, il lievito e la JOYPASTE VANIGLIA.  
- Una volta formata bene la maglia glutinica, aggiungerci il sale e il burro a pomata in più riprese e impastare sino ad ottenere una struttura liscia e vellutata con consistenza morbida.  
- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione.

## FARCITURA DI LAMPONI

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

Q.B.

## GLASSA PRE COTTURA

---

### INGREDIENTI

MANDORGLASS QUICK SP

g 2000

ACQUA

g 1000

BURRO FUSO - O OLIO VEGETALE

g 100

### PREPARAZIONE

- Mescolare energicamente MANDORGLASS QUICK SP, acqua, burro fuso o olio vegetale (girasole, arachide ecc.) per qualche minuto.

- Utilizzando una spatola flessibile od un sacchetto munito di bocchetta piatta, applicare uno strato uniforme di glassa sui dolci lievitati.

Avvertenze: la preparazione della glassa deve avvenire al momento dell'utilizzo.

### COMPOSIZIONE FINALE

- Una volta cotto lo streusel, aspettare che si raffreddi.
- Con l'aiuto di una spatolina stendere sulla superficie dello streusel il FRUTTIDOR LAMPONE, ma stando attenti a non sporcare il ring di acciaio.
- Intanto Spezzare dall'impasto delle nuvole delle forme da 30g.
- Arrotolare e mettere sulle basi cotte di streusel, 9 palline sui bordi e una pallina sempre da 30 gr in centro.
- Porre a lievitare per 3:30/4 ore a 30°C.
- Ricoprire le palline con la glassa e decorare a piacimento con mandorle grezze e granella di zucchero.
- Cuocere a 165/170° C.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE