DOLCE DA CONDIVIDERE

STREUSEL

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO A DADINI	g 200
AVOLETTA	g 400
FARINA DI GRANO TENERO	g 180
CACAO IN POLVERE	g 40
SALE	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 diamentro precedentemente imburrato, cuocere in forno a 160°C per 15/20 minuti.

IMPASTO NUVOLE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1000
LATTE INTERO	g 220
UOVA INTERE	g 220
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 150
SALE	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO COMPRESSO	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 affinchè 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 superfice 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