



## NUVOLE AL PISTACCHIO

### EMULSIONE

#### INGREDIENTI

JOYPASTE PISTACCHIO VERDE

g 160

ACQUA

g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare il JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e acqua.

Lasciar riposare l'emulsione per 10-12 ore.

### IMPASTO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

g 1000

ACQUA

g 100

LATTE 3.5% M.G.

g 150

UOVA INTERE

g 150

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

g 150

LIEVITO DI BIRRA

g 50

SALE

g 15

EMULSIONE - PRECEDENTEMENTE REALIZZATA

g 260

#### PREPARAZIONE

Impastare Dolce Forno Maestro, l'acqua, il latte, le uova, il lievito ed il sale per 10-15 minuti.

Aggiungere il burro morbido in più riprese, fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Terminare l'impasto aggiungendo l'emulsione di JOYPASTE PISTACCHIO VERDE e l'acqua.

Lasciare riposare l'impasto a temperatura ambiente per 40 minuti coprendolo con un telo o foglio di plastica.

Successivamente suddividere in pezzi da 70 grammi, arrotolarli, depositarli su teglie e mettere in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 60-80% per 80-90 minuti (altrimenti in ambiente caldo coprendo i prodotti con foglio di plastica).

## CRAQUELINE

### INGREDIENTI

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| FARINA - W290             | g 400 |
| ZUCCHERO DI CANNA         | g 400 |
| BURRO 82% M.G.            | g 300 |
| ALBUME                    | g 80  |
| FARINA DI PISTACCHIO      | g 60  |
| SALE                      | g 15  |
| JOYPASTE PISTACCHIO VERDE | g 70  |

### PREPARAZIONE

Impastare burro freddo, farina w290 e farina di pistacchio e sabbare  
Aggiungere lo zucchero, il sale, gli albumi e la JOYPASTE PISTACCHIO VERDE.  
Stendere tra due fogli di carta da forno allo spessore di 2 mm e mettere in  
abbattitore.

## NAMELAKA AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. - BOLLIRE | g 150 |
| ACQUA                    | g 40  |
| LILLY NEUTRO             | g 40  |
| CHOCOCREAM PISTACCHIO    | g 250 |
| PANNA 35% M.G. - FREDDA  | g 200 |

### PREPARAZIONE

Portare la panna a bollore.  
Aggiungere acqua, LILLY NEUTRO e mixare.  
Aggiungere il CHOCOCREAM PISTACCHIO sempre mixando.  
Aggiungere infine la panna fredda fino ad emulsionare il tutto.  
Coprire con pellicola a contatto e lasciare riposare una notte in frigorifero.

## FARCITURA AL LAMPONE

### INGREDIENTI

|                   |      |
|-------------------|------|
| FRUTTIDOR LAMPONE | Q.B. |
|-------------------|------|

### COMPOSIZIONE FINALE

A lievitazione raggiunta, stampare dei dischetti di craqueline con coppapasta tondi con diametro leggermente più grande delle brioches e appoggiarli ancora congelati sulle brioches

facendoli aderire bene.

Cuocere a 165-170°C per 12-13 minuti.

Una volta fredde, tagliare la cupola delle nuvole.

Stendere al centro della nuvola un disco di farcitura al lampone, avendo cura di lasciare circa 1cm dai bordi della nuvola.

Montare la namelaka al pistacchio in planetaria con frusta per 3-4 minuti, fino ad ottenere una struttura soffice e, utilizzando una sac a poche, dressare prima un anello lungo la circonferenza della nuvola e proseguire poi dressando su tutta la superficie uno strato di namelaka alto circa 3cm.

Una volta terminata la farcitura, rimettere sopra la cupola della nuvola e decorare.