



## NUVOLE AL LATTE

PRODOTTO DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PRIMO IMPASTO - IMPASTO SERALE

#### INGREDIENTI

FARINA W 330

g 500

ACQUA

g 275

NATUR ACTIV

g 40

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti nella spirale per 10 minuti circa.

Far lievitare per 12 ore a 22-24°C oppure 16-18 ore a 18-20°C (deve triplicare).

### SECONDO IMPASTO

#### INGREDIENTI

PANE & LATTE - 50%

g 500

ACQUA

g 250

PASTA BITTER

g 150

ZUCCHERO SEMOLATO

g 80

PEPITA FONDENTE 1800

g 500

#### PREPARAZIONE

Impastare PANE & LATTE, acqua (subito un 70% poi il resto a step) e primo impasto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Unire zucchero e PASTA BITTER quindi a pioggia la PEPITA 1800.

Far puntare per 60-70 minuti a 28-30°C quindi suddividere la pasta in palline da 50 g, arrotolare, appoggiare su teglie con carta da forno e far lievitare per circa 3 ore a 30°C con 80% di umidità.

## CRAQUELIN

---

### INGREDIENTI

FARINA W 330	g 360
CACAO IN POLVERE	g 40
ZUCCHERO DI CANNA	g 400
BURRO 82% M.G.	g 335
ALBUMI	g 80
SALE FINO	g 8

### PREPARAZIONE

Impastare burro freddo, cacao e farina e sabbiare, poi aggiungere lo zucchero ed il sale infine gli albumi.  
Stendere tra due fogli di carta da forno a 3mm e abbatte.

## CHANTILLY AL CIOCCOLATO E MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - 1	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 6
LILLY NEUTRO	g 30
MASCARPONE	g 200
PANNA 35% M.G. - 2	g 500

### PREPARAZIONE

Scaldare al microonde la prima parte di panna con la JOYPASTE VANIGLIA.  
Sciogliere il LILLY NEUTRO nella panna calda.  
Aggiungere la PASTA BITTER e frullare con mixer ad immersione.  
Terminare con il mascarpone e la restante panna fresca e frullare .  
Coprire con pellicola a contatto e porre in frigorifero per una notte.

### COMPOSIZIONE FINALE

Appoggiare il disco di craquelin sopra la nuvola e cuocere a 200°C per 12-13 minuti circa.

Una volta raffreddata la nuvola, forare il fondo e farcire con la chantilly al cacao & mascarpone montata in planetaria con frusta.

Spolverare con BIANCANEVE.