DOLCE ABBRACCIO

Inquadra il QR Code
e scopri la videoricetta

INGREDIENTI

Impasto bianco

GOLDENVI-S NATURE	1000 g
Farina 380w	900 g
LIEVIFRESH	30 g
Uova	500 g
Lievito	60 g
Acqua (prima parte)	550 g
Acqua (seconda parte)	100 g
Zucchero semolato	150 g
Melange Braims	400 g
ALBICOCCA SEMICANDITA ARTEFRUTTA	400 g

Glassa alla mandorla

GLAXA	1000 g
Albume	600 g

Decorazione

Zucchero in granella	q.b.
Cioccolato fondente in gocce	q.b.
Zucchero a velo	q.b.

Impasto al cioccolato

GOLDENVI-S NATURE	1000 g
Farina 380w	900 g
LIEVIFRESH	30 g
Uova	500 g
Lievito	60 g
Acqua (prima parte)	550 g
Acqua (seconda parte)	100 g
Zucchero semolato	150 g
Melange Braims	400 g
Pasta di cacao	200 g
Cioccolato fondente in gocce	400 g

Glassa al cacao

GLAXA	1000 g
Albume	600 g
Cacao amaro in polvere	100 g

DOLCE ABBRACCIO

PROCEDIMENTO

Impasto bianco

Impastare tutti gli ingredienti tranne Lievifresh, lo zucchero semolato, la melange, le albicocche e la seconda parte di acqua sino a rendere l'impasto liscio e asciutto, quindi porre il tutto in cella di lievitazione a 30°C (con U.R. 80%) fino al raddoppio della massa. Procedere con l'impasto aggiungendo Lievifresh e zucchero e facendoli assorbire bene. Inserire quindi la melange e poi la seconda parte di acqua fino a completa amalgama. Aggiungere le albicocche e amalgamare.
Porre la massa sul tavolo coperta da un telo per circa 5-10 minuti, quindi, una volta rilassata, dividere la pasta in palline da 70-80g.

Glassa alla mandorla

In planetaria impastare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo. Lasciare riposare per un'ora. Prima dell'utilizzo amalgamare nuovamente.

Impasto al cioccolato

Impastare tutti gli ingredienti tranne Lievifresh, lo zucchero semolato, la melange, la pasta di cacao, la seconda parte di acqua e le gocce di cioccolato sino a rendere l'impasto liscio e asciutto, quindi porre il tutto in cella di lievitazione a 30°C (con U.R. 80%) fino al raddoppio della massa. Procedere con l'impasto aggiungendo Lievifresh e zucchero e facendoli assorbire bene. Inserire quindi la melange, la pasta di cacao e poi la seconda parte di acqua fino a completa amalgama. Aggiungere le gocce di cioccolato e amalgamare.
Porre la massa sul tavolo coperta da un telo per circa 5-10 minuti, quindi, una volta rilassata, dividere la pasta in palline da 70-80g.

Glassa al cacao

In planetaria impastare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto omogeneo. Lasciare riposare per un'ora. Se il composto risulta eccessivamente viscoso, aggiungere dell'albume. Prima dell'utilizzo amalgamare nuovamente.

Montaggio e decorazione

Riporre nell'apposito **stampo personalizzato con il logo del Giubileo** delle palline dei due impasti, alternandole così da formare una corona bicolore. Far lievitare a 30°C (con U.R. 80%) fino al raddoppio della massa.
Con la glassa alla mandorla ricoprire le palline di impasto al cioccolato, quindi cospargerle di zucchero in granella. Con la glassa al cacao ricoprire le palline di impasto bianco, quindi cospargerle con gocce di cioccolato fondente. Infine spolverare il tutto con lo zucchero a velo.

COTTURA

FORNO STATICO	180°C per 15-20 min. con valvola chiusa, gli ultimi 3 min. con valvola aperta
FORNO VENTILATO	175°C per 15-17 min. con valvola chiusa, gli ultimi 3 min. con valvola aperta