

# PANFRUTTO GIANDUIA E NOCCIOLA

**iDOSE DORO**

## 1. PRE-IMPASTO

Seguire la ricetta del Panfrutto pistacchio e limone.

## 2. IMPASTO

### INGREDIENTI

Pre-impasto	3180 g
Zucchero	500 g
Prima Natura Melange Gateaux	500 g
Cioccolato gianduia a cubetti	800 g
Pasta nocciola	150 g

### PREPARAZIONE

Impastare il pre-impasto fino a riformare la maglia glutinica. Aggiungere a pioggia lo zucchero fino all'incorporamento, Prima Natura Melange Gateaux e la pasta nocciola fino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto (VELO). Aggiungere infine il cioccolato gianduia (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Porre l'impasto in cella di lievitazione a 28-30°C con U.R. 70% per circa 60 minuti. Spezzare l'impasto in palline da 300 g, farle riposare sul tavolo di lavoro per circa 20 minuti e porre in stampi. Far lievitare a 30°C con U.R. 70% fino al raddoppio del volume iniziale.

## 3. CROQUELIN ALLA NOCCIOLA

### INGREDIENTI

Farina 180 W	300 g
Farina di nocciola	80 g
Zucchero	380 g
Prima Natura Melange Gateaux	325 g

### PREPARAZIONE

In planetaria amalgamare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto corposo ma poco lavorato, stendere su teglia e coprire con un telo. Porre in frigorifero fino all'utilizzo.

## 4. MONTAGGIO

Laminare il Croquelin ad uno spessore di 3 mm, tagliare della forma del panfrutto, spennellare con MAGIC GLAZE e adagiare sopra al panfrutto stesso. Cospargere con della granella di nocciola e zucchero a velo.

