

DOLCE NUVOLA



1000 g **MIX ONE**
100 g **LIEVITO NATURALE**
40 g lievito di birra
450 g acqua

50 g zucchero

150 g tuorlo

125 g burro

600 g **MIX ONE**
150 g latte
100 g **MORBIT**
100 g tuorlo
125 g burro
20 g **AROMA GUSTO PANETTONE NAT.**

Impastare in planetaria con il gancio (o in tuffante) i primi 4 ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungere lo zucchero e lasciar assorbire. Aggiungere poi gradualmente il tuorlo ed infine, quando sarà completamente assorbito, aggiungere il burro morbido. Mettere l'impasto in un contenitore e porre in cella di lievitazione a 27/30°C per 4 ore ca. (deve quadruplicare). Una volta quadruplicato l'impasto, rimettere in planetaria con il Mix One e il latte a filo. Una volta liscio l'impasto, aggiungere il Morbit, successivamente il tuorlo e per ultimo il burro con gli aromi.

FINITURA:

q.b. **CONFRUTTI ALBICOCCA MULTIUSO** congelato a sfere

Pezzare l'impasto del peso desiderato, stenderlo e applicarvi all'interno delle sfere create con la marmellata. Arrotolare e porre negli stampi. Lasciar lievitare per 1,5/2 ore ca. Creare dei tagli sulla superficie, dressarvi sopra della marmellata e infornare a 160/170°C.