

.....
MÉTÉORITES



CALCOLATA PER 12 PEZZI

BRIOCHE VANIGLIA E RUM

Lievito Madre	230 g
Lievito biologico.....	3,5 g
Fior di farina 00	210 g
Zucchero semolato.....	50 g
Sale	6 g
Panna liquida densa	70 g
Uova intere.....	70 g
Zucchero semolato.....	50 g
Burro disidratato 84%	85 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	9 g
Rum scuro	17 g

In una ciotola **mettere** il lievito madre, il lievito, la farina, lo zucchero, il sale, la panna densa e le uova. Usando un gancio, **impastare** per 3 minuti alla prima velocità, poi per 5 minuti alla seconda velocità.

Aggiungere gradualmente lo zucchero e il burro.

Finire con l'estratto di vaniglia e il rum.

Fermare l'impasto a 24°C.

Lasciare lievitare per 2 ore.

Piegare quindi lasciare l'impasto a 4°C per 12 ore.

LIEVITO MADRE

Fior di farina 00	140 g
Latte intero UHT	85 g
Lievito biologico.....	3,5 g

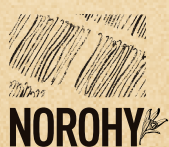
Mescolare nella planetaria la farina, il latte freddo e il lievito utilizzando una frusta piatta. **Lasciare** fermentare per 3 ore a temperatura ambiente.

MACARONADE

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	30 g
Zucchero semolato.....	50 g
Amido di mais	8 g
Olio di girasole.....	4 g
Albumi.....	40 g

Mescolare tutti gli ingredienti.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Rémi MONTAGNE Maestro Pasticciere Esecutivo e Baptiste
SIRAND Maestro Pasticciere presso l'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale
destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:
Studio des fleurs



STREUSEL MANDORLA ESSENZIALE

Zucchero di canna	45 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	45 g
Farina 0	45 g
Burro disidratato 84%	45 g

Unire nella planetaria lo zucchero di canna, la farina di mandorle, la farina, il burro e il sale con la frusta piatta, fino a formare delle palline.

Distribuire lo streusel su una tela siliconata in maniera regolare.

Cuocere a 160°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la macaronade e il crumble di mandorle, cuocerli a 150°C per 10 minuti.

Realizzare 12 brioche da 60g.

Conferire una forma sferica alle brioche e adagiarle in uno stampo Flexipan microforato, Ø 7,7 cm e 2 cm di altezza (ref. Demarle SF1675).

Lasciar lievitare a 27°C per 3 ore.

Lasciare a 4°C per 10 minuti.

Preparare utilizzando una tasca senza bocchetta 10g di macaronade su tutta la brioche e cospargere con 12g di crumble di mandorle.

Infornare a 180°C per 10 minuti.

Lasciar raffreddare e spolverare con zucchero a velo o neve decorativa.