Alessandro Borghese Kitchen Sound, spalmabile alla nocciola e bioscia

borghese-spalmabile-02dbed77

SPALMABILE ALLA NOCCIOLA E BRIOSCIA

Tempo:***
Costo:**
Difficoltà:***

Ingredienti per 8 pezzi:
400 g di farina Manitoba
10 g di lievito di birra fresco
8 g di sale
80 g di latte
62 g di zucchero
150 g di uova intere
80 g di lievito naturale maturo
150 g di burro freddo
scorza di arancia q.b.
scorza di limone q.b.
1 baccello vaniglia
500 g di cioccolato al latte magro
450 g di pasta di nocciola Piemonte IGP
40 g di cacao amaro
40 g di olio di nocciola (o arachidi)

Preparazione:
Per brioscia: preparare il poolish impastando tutti gli ingredienti assieme e poi far lievitare 20 minuti (o comunque fino alla quintuplicazione del volume). Quando maturo aggiungere la farina e le uova e impastare, in planetaria con il gancio, creando una forte maglia glutinica. Quando pronto aggiungere all'impasto lo zucchero e proseguire ad impastare per circa 2 minuti. Unire il sale e il burro precedentemente addizionato della parte aromatica.
Far riposare 15 minuti (in forno a luce accesa); spezzare, formare e riporre nell'apposito stampo a ciambella. Far lievitare per due ore a 30°C o comunque fino al raddoppio del volume. Infornare a 175°C per 45 minuti.
Per la spalmabile: sciogliere il cioccolato a 45°C, aggiungere tutti gli altri ingredienti, temperare a 24°C e invasare. Far cristallizzare a 15°C per qualche ora.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno