

Alessandro Borghese Kitchen Sound, spalmabile alla nocciola e bionda

borgnese-spalmabile-02dbed77

SPALMABILE ALLA NOCCIOLA E BIONDA

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](#)