

NUVOLE XMAS



Frolla:

1000 g **MURBELLA**
300-400 g burro
100 g uova intere

Impastare gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla per 5-6 min. Formare e cuocere a 180°C per 10-15 min. ca. con valvola aperta.

Nuvole:

1000 g **READY CROI**
150 g uova intere
330 g latte
30 g lievito di birra
7g **KOVANIL**
100 g burro morbido

Impastare gli ingredienti per 10-12 min. con spirale o impastatrice tuffante (aggiungere il latte gradualmente). Aggiungere il burro morbido e impastare per altri 4-5 min. Lasciar riposare per 10 min. a temperatura ambiente (20-22°C) coperto con un canovaccio. Spezzare, arrotolare e formare le Nuvole. Riporre sulle teglie e mettere a lievitare per 120 min. a 26-28°C con umidità. Cuocere a 200°C per 8-10 min. aprire la valvola gli ultimi minuti di cottura.

Inserto frolla:

Q.B. **KRANFIL'S CARAMEL**

Stendere sulla base di pasta frolla.

Ripieno Frolla:

Q.B. **BRAUNFIL PLUS**

Glassa Rossa:

Q.B. **SCHOKOBELLA BIANCO**

Q.B. **SPIEGEL ROUGE**

Sciogliere a 35-40°C la Schokobella Bianco ed effettuare la prima glassatura. A seguire con Spiegel Rouge per ottenere una glassa rossa lucida.

Glassa Caramello:

Q.B. **SCHOKOBELLA BIANCO**

Q.B. **SPIEGEL CAMEL**

Sciogliere a 35-40°C la Schokobella Bianco ed effettuare la prima glassatura. A seguire con Spiegel Caramel.