



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## OBSIDIAN

### **Ingredienti impasto dark:**

g	5000	Farina tipo 00 "Brioche" Molino Dallagiovanna
g	5000	Farina tipo 2 "Uniqua Magenta" Molino Dallagiovanna
g	1200	Semolato
g	480	Miele
g	160	Lievito di birra
g	800	Burro
g	160	Sale
g	2000	Uova
g	2000	Acqua
g	800	Panna
g	80	Malto diastatico
g	800	Massa di cacao
g	400	Prenz extra dark

1

Burro per laminare 250g/kg impasto

### **Procedimento impasto dark:**

Impastare le farine, lo zucchero, il lievito e il Malto con il mix di panna e uova, aggiungere l'acqua poco per volta, mantenendo sempre l'impasto in corda.

Inserire il sale e poi il burro.

Una volta incorporato, aggiungere la massa di cacao fusa e il prenz.

Far puntare l'impasto a 28/30° fino al raddoppio, quindi degassare e abbattere a -5 al cuore, a questo punto conservare per 18/20 ore a 0°.

Per la laminazione portare il burro piatto a 14° con spessore 6mm quindi incassarlo nell'impasto freddo, precedentemente steso a 8mm. Dare una piega da 4 e una da 3.

Raffreddare a -2 al cuore, tagliare le strisce per la cross lamination e freddare nuovamente.

Tagliare dei rettangoli 3x26, foderare le fasce d'acciaio, inserire il crumble alla base e la crema flan fredda.

Cuocere a 170°, in forno ventilato per circa 20 minuti.

### **Ingredienti crema flan:**

g	700	Latte
g	300	Panna
g	425	Tuorlo 33
g	75	Semolato
g	80	Destrosio
g	70	Amido di mais
g	90	Cacao
g	180	Massa di cacao
g	80	Fondente 70%
g	60	Burro
g	5	Sale



# MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

## Procedimento crema flan:

Scaldare latte e panna a 90°

A parte formare un pastellino con il tuorlo, gli zuccheri, l'amido e il cacao.

Versare nei liquidi caldi e cuocere a 78°.

Quindi incorporare gli altri ingredienti e Mixare per qualche minuto.

2

## Ingredienti crumble frutta secca:

g	800	Farina tipo 00 "Frolla" Molino Dallagiovanna
g	150	Cacao
g	800	Polvere nocciole

## Ingredienti crema pasticcera vaniglia e fava tonka:

g	1000	Latte
g	350	Tuorlo
g	280	Zucchero
g	130	Amido di riso
g	2	Vaniglia
g	2	Fava tonka grattugiata

## Per la crema al cioccolato:

Per ogni Kg di crema pasticcera aggiungere 180 g cioccolato fondente 74% quando la crema è ancora calda in modo da favorirne l'emulsione.

## Procedimento:

procedere come una classica crema pasticcera e successivamente (una volta fredda) aggiungere pari peso di panna montata 38% per alleggerire.