



Ricetta N. RE000424

Registrata in data 01 Apr 2016 alle ore 15:20

da PASTICCERIA DE VIVO

PANCAPRESE

Nella duplice versione di panettone e colomba, è un lievitato naturale (fatto con lievito madre senza conservanti o additivi chimici) che si ispira al dolce tipico dell'isola di Capri: la Caprese.

Nell'impasto lievitato al cacao ci sono pezzi di pasta di mandorla e di cioccolato, il tutto aromatizzato con un infuso di mandorla. In copertura il decoro di due Faraglioni di Capri adagiati sulla glassa al cioccolato.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 10 persone

Farina 00 1 Kg
Burro 800 g
Zucchero 650 g
Lievito madre 250 g
Tuorli d'uovo 250 g
Cioccolato fondente 55% 300 g
Pasta di nocciola scura 200 g
Pasta di mandorla 500 g
Armelline 200 g
Sale 8 g
Infuso di mandorla 16° 50 g
Bacche di vaniglia del Madagascar q.b.

Preparazione

Si impasta il preimpasto con parte della quantità di tutti gli ingredienti e si lascia riposare 14 ore. Una volta che l'impasto è triplicato si aggiungono la quantità degli ingredienti restanti. Si divide in porzione l'impasto nei pirottini e si fa crescere, poi si inforna e una volta sfornato si fa riposare a testa in giù per 12 ore. Segue il decoro.