



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000423

Registrata in data 01 Apr 2016 alle ore 15:00

da PASTICCERIA DE VIVO



PANCAPRESE A LIMONE

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 nella versione al limone.

Nell'impasto lievitato ci sono pezzi di pasta di mandorla, di pasta di limone della costiera e cioccolato bianco, il tutto aromatizzato con liquore di limoni di Sorrento. In copertura il decoro di due Faraglioni di Capri adagiati sulla glassa al cioccolato bianco.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 10 persone

Farina 00 1 kg
Burro 800 g
Zucchero 650 g
Pasta di limone 100 g
Lievito madre 250 g
Tuorli d'uovo 300 g
Miele 15 g
Sale 8 g
Burro di cacao 50 g
Cioccolato bianco 300 g
Pasta di mandorla 500 g
Liquore di limoni di Sorrento 16° 100 g
Bacche di vaniglia del Madagascar q.b.

Preparazione

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