



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000426

Registrata in data 01 Apr 2016 alle ore 14:25

da PASTICCERIA DE VIVO

## PANCHOCORHUM

Nella duplice versione di panettone e colomba, è un lievitato naturale(fatto con lievito madre senza conservanti o additivi chimici). L'impasto lievitato al cacao presenta una farcitura: una ganache al cioccolato 55% e rhum 16° Jamaïque bianco.

Tempo di preparazione: 2 minuti

### Ingredienti per 10 persone

Farina 00 1 kg  
Burro 800 g  
Zucchero 650 g  
Lievito madre 300 g  
Tuorli d'uovo 250 g  
Cioccolato fondente 55% 250 g  
Pasta gianduia amara 150 g  
Pasta di nocciole scura 200 g  
Miele 50 g  
Malto 8 g  
Sale 8 g  
Bacche di vaniglia del Madagascar q.b.

### Preparazione

Si impasta il preimpasto con parte della quantità di tutti gli ingredienti e poi deve riposare per 14 ore. Una volta che l'impasto si è triplicato si aggiungono la quantità degli ingredienti restanti e si divide in porzione l'impasto nei pirottini; si lascia crescere e poi si inforna. Dopo averli sfornati si fanno riposare a testa in giù per 12 ore e segue la farcitura con il decoro.