



Red fruit roll

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 1250
LATTE INTERO	g 500
SALE	g 12
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10
LIEVITO DI BIRRA	g 60

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti.
- Stendere l'impasto fino ad ottenere un rettangolo e metterlo a 0°C per qualche ora

PASTA COLORATA AL LAMPONE

INGREDIENTI

FARINA DI GRANO TENERO "00"	g 280
ACQUA	g 35
PUREA DI LAMPONI - RAVIFRUIT	g 130
ZUCCHERO SEMOLATO	g 20
BURRO 82% M.G.	g 45
SALE	g 2
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO IDROSOLUBILE	g 2

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione del burro che andrà messo ad impasto quasi ultimato.
- Impastare fino ad ottenere una pasta liscia e consistente La proporzione tra pasta colorata e pastone è di 1 a 4 (in questo caso 450g di pasta colorata e 1800g di pastone , non si tiene conto del peso del burro piatto)

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 500

PREPARAZIONE

Tirare il pastone rosso della dimensione del pastone classico.

Mettere i due impasti uno sopra l'altro e sfogliare i 2 pastoni con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 2 pieghe a 4.

Lasciar riposare almeno 2 ore a 0°C.

Successivamente tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, disporle, sdraiandole, in alto all'impasto fino a coprirlo tutto.

INSERTO BROWNIE

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC

g 750

ACQUA

g 190

BURRO 82% M.G.

g 225

PREPARAZIONE

In planetaria con foglia, miscelare IRCA BROWNIES CHOC ed acqua per 2-3 minuti a bassa velocità.

Infine miscelare per un altro minuto aggiungendo il burro fuso sempre a bassa velocità (senza far montare la miscela).

Con l'aiuto di una sac a' poche dressare l'impasto nel silicone (silicone composto da cilindri trapezoidali 3x3 cm) riempiendolo per 3/4.

Cuocere a 170-180 °C per circa 14-15 min.

Una volta cotti far raffreddare velocemente in abbattitore fino a completo congelamento.

Rimuovere i cilindri di brownies dal silicone e conservare in congelatore ben coperti fino all'utilizzo.

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

g 150

FRUTTIDOR MIRTILLO

g 100

PREPARAZIONE

Mixare insieme i due fruttidor

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo, stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice in modo da avere sempre le strisce perpendicolari ai rulli, e quindi allungandole e non allargandole.

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 32 x 3,5 cm.

Avvolgere la pasta appena tagliata intorno ai cilindri di brownies ancora congelati (2giri).

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 145°C per 20-22 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)

Una volta freddi, andare a rifinire con la composta ai frutti rossi.

Infine decorare con **Peach blossom**.



RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF