

CRUNCHY CRUFFIN

Lievitato da colazione - crunchy cruffin farciti con 3 differenti creme croccanti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 1500
ACQUA	g 150
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ	g 150
UOVA	g 225
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 225
LIEVITO DI BIRRA	g 60
SALE FINO	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.

Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.

Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.

Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.

Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.

Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare.

Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una temperatura di 2-4°C.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 500

PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta).

Dare 2 pieghe a 4.

Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

FARCITURA CROCCANTE AL GUSTO TROPICAL

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	Q.B.

FARCITURA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI	Q.B.

FARCITURA CROCCANTE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE	Q.B.
MANDORLE - GRANELLA	Q.B.
COVERDECOR FRAGOLA	Q.B.
GRANELLA DI BISCOTTO	Q.B.
COVERDECOR DARK CHOCOLATE	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

PREPARAZIONE

Fondere il COVER DECOR a 50°C.

Aggiungere le inclusioni in misura del 10% sul peso del COVER DECOR e miscelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 22 x 3,5 cm.

Arrotolare la pasta appena tagliata formando delle girelle e porle negli stampi di alluminio tipo cuki.

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

Una volta lievitati, spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).

Farcire con il CHOCOCREAM prescelto.

Decorare glassando la base con il COVER DECOR fuso unito alla granella prescelta dando così un effetto rocher.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con una delle nostre margarine piatte.