



CROIFRUIT - Croissant alla frutta

IMPASTO CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

LATTE 3.5% M.G.

SALE FINO

LIEVITO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

BURRO 82% M.G.

g 2500

g 1000

g 30

g 120

g 15

g 1000

PREPARAZIONE

Unire DOLCE FORNO MAESTRO, sale, latte, lievito e JOYPASTE VANIGLIA, impastare per 20 minuti fino a ottenere un impasto dalla consistenza morbida e vellutata.

Lasciar riposare per 40 minuti così che il processo di lievitazione possa cominciare.

Appiattire l'impasto e far fare un ciclo in abbattitore positivo.

Stendere l'impasto su una teglia 60x40cm, ricoprire e porre in frigorifero a 3°C per una notte.

Laminare il burro a 2mm di spessore.

Tenere sia l'impasto che il burro ben coperti alla stessa temperatura in frigorifero.

Il giorno successivo, procedere con l'incasso del burro dando una piega a 4 e successivamente una piega a 3.

Porre nuovamente in frigorifero per 30 minuti, poi stendere a 5mm.

IMPASTO COLORATO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|-------|
| ACQUA | g 320 |
| FARINA 00 - W 220 | g 600 |
| BURRO 82% M.G. | g 90 |
| COLORANTE ROSSO | |

PREPARAZIONE

Impastare la farina, il colorante rosso (è possibile utilizzare anche polvere di frutti rossi), l'acqua e il burro morbido.

Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 24 ore.

CREMA PASTICCERA AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------|-------|
| UOVA INTERE | g 160 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 125 |
| AMIDO DI MAIS | g 55 |
| ACQUA | g 100 |
| PUREA DI FRUTTI ROSSI | g 600 |

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.

Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero emulsionando con il mixer ad immersione.

Aggiungere 400gr di purea di frutti rossi e cuocere fino a ebollizione.

Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.

Aggiungere la rimanente purea di frutti rossi (200gr) e mixare.

Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C.

Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e vellutata.

CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|------|
| CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI | Q.B. |
|---------------------------------|------|

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------|-------|
| COVERDECOR WHITE CHOCOLATE | g 175 |
| CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI | g 75 |

PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR WHITE CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare l'impasto colorato sopra all'impasto classico laminato e laminare a 3.5mm.

Porre in abbattitore per 10 minuti, poi tagliare in due parti.

Sovrapporre le due parti di impasto e laminare nuovamente a 5mm. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tagliare delle strisce di 40 cm e posizzarle direttamente nello stampo, poi cospargere la superficie con un mix di tuorlo, latte e destrosio.

Lasciar lievitare per 4/5 ore in cella di lievitazione a 24°C con relativa umidità di 60/70%.

Lucidare nuovamente e cuocere a 170°C per 18-20 minuti. Rimuovere dallo stampo.

Una volta freddi, farcire con crema pasticcera ai frutti rossi e con la crema croccante ai frutti rossi, successivamente intingere la base del dolce nella glassa ai frutti rossi.

Decorare la superficie con fragole fresche e con decorazioni DOBLA: petit love e poppy flower.