

CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - Tropicale

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 3000
ACQUA	g 400
LATTE 3.5% M.G.	g 300
UOVA	g 450
SALE FINO	g 30
LIEVITO	g 120
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
BURRO PIATTO	g 1000

PREPARAZIONE

Usare un’impastatrice a bracci tuffanti.

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro morbido e il burro piatto) per 20 minuti circa.

Inserire il burro morbido e continuare a lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.

Lasciar puntare l’impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.

Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C, quindi tagliarlo a triangoli e arrotolarli per formare i croissant.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

CREMA AL MANGO

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 160

PREPARAZIONE

Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.

ZUCCHERO SEMOLATO	g 125
AMIDO DI MAIS	g 55
ACQUA	g 100
PUREA DI MANGO	g 540

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 mango e cuocere fino a ebollizione.

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

Aggiungere la rimanente purea di mango (140gr) 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 TROPICALE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL	g 20

GLASSA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

COVERDECOR PISTACCHIO	g 175
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 75

PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR PISTACCHIO a 50°C e unire il CHOCOCREAM PISTACCHIO

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i croissant con la crema al mango e con la crema croccante tropicale.

Glassare i croissant con la glassa al pistacchio.

Decorare con granella di pistacchio e con CURVY LEAF GREEN Dobla.