



CROISSANT TROPICAL (DOLCE FORNO MAESTRO)

PASTA LIEVITATA DA COLAZIONE CON FARCITURA TROPICALE CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
ACQUA
LIEVITO - BIRRA
SALE
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 2500
g 950
g 120
g 25
g 15

PREPARAZIONE

Impastare DOLCE FORNO MAESTRO, il lievito e l'acqua.
Aggiungere il sale e la JOYPASTE VANIGLIA BIANCA ed impastare fino ad ottenere una pasta liscia e vallutata.
Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti a temperatura ambiente affinché parta la lievitazione.
Dividere in due pastoni e fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 500

PREPARAZIONE

Sfogliare ogni pastone con 500g di Burro Piatto.
Fare un incasso semplice quindi dare 1 piega a 3 ed piega a 4 e riposo di 20 minuti (tenere l'impasto a -5/-7°C).
AVVERTENZE: è possibile anche adottare una variante al procedimento che consiste nel preparare l'impasto alla sera, conservarlo in frigorifero e proseguire la lavorazione il mattino seguente. In questo caso diminuire la quantità di lievito passando da 120 a 80 grammi.

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE - 50°C

Q.B.

PREPARAZIONE

Portare il COVERDECOR a 50°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare l'impasto sfogliato allo spessore di 3,5 millimetri circa, tagliarlo a forma di triangoli e formare i croissant.

Mettere in cella di lievitazione a 24-26°C per 2-3 ore circa con umidità relativa del 70-80%.

Cuocere a 165-170°C per circa 18-20 minuti in forno ventilato.

Una volta freddi tagliare i croissan in orizzontale e farcirli con CHOCOCREAM TROPICAL e glassare la testa dei croissants nel COVERDECOR WHITE.

Terminare con YELLOW MINI PETAL di Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA **LUCA SALVATORI**

PASTICCIERE E GELATIERE