



DOLCE TERAMO

Dolce lievitato intrecciato all'arancia e cioccolato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BASE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2000
SALE	g 20
UOVA INTERE	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
LIEVITO	g 80
PASTA D'ARANCIA CANDITA	g 50
ACQUA	g 350

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una massa liscia ed asciutta.
La temperatura dell'impasto deve essere tra i 26-28°C.
Far riposare l'impasto in frigorifero, ben coperto, per circa 2 ore.

SFOGLIATURA e FARCITURA

INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT	g 600
FRUTTIDOR ARANCIA	Q.B.
GRANELLA DI CIOCCOLATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Incassare la margarina e dare una prima piega a 3.
Tirare di nuovo la pasta ad altezza di 2 cm e stendere su tutta la superficie un leggerissimo strato di Fruttidor Arancia e cospargere con Granella di cioccolato.
Chiudere formando una piega a 4 ottenendo così un rettangolo con altezza di circa 4 centimetri.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BLITZ

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare delle striscie, allungarle leggermente, attorcigliarle e chiuderle formando una specie di grande Tarallo.

Mettere a lievitare per circa 2-3 ore a 28-30°C, comunque fino all'ottenimento di un volume raddoppiato.

Cuocere a 170°C per circa 20 minuti.

Decorare pennellando con Blitz diluito con il 20% d'acqua.