



# FAGOTTINI INTRECCIATI ALLA MANDORLA E ALBICOCCA

DOLCI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## PASTA CROISSANT

### INGREDIENTI

PANDORA GRAN SVILUPPO  
LIEVITO COMPRESSO  
ACQUA - FREDDA 5-10°C

g 1.000  
g 10-40  
g 430-450

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.  
Lasciar riposare per 5-10 minuti.

## SFOGLIATURA

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

g 400

### PREPARAZIONE

Stendere la pasta e procedere con l'incasso della MARBUR CROISSANT.  
Dare 2 pieghe a 4.  
Lasciare riposare fino al rilassamento della pasta sfogliata.

## FARCITURA

### INGREDIENTI

PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO  
MANDEL ROYAL

Q.B.  
Q.B.

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Tirare allo spessore di circa 4 millimetri e tagliare dei rettangoli 9x12.

Depositare una striscia di MANDEL ROYAL ed a fianco una di PASSATA ALBICOCCA TIPO ORO.

Bagnare leggermente i bordi con acqua e chiudere il fagottino non completamente, ma lasciando un bordino esterno di circa 1 centimetro.

Tagliare quasi completamente il bordino ed arrotolare la strisciolina formatasi attorno al fagottino.

Porre in cella di lievitazione per 60-80 minuti alla temperatura di 28-30°C e con umidità relativa dell' 80% circa.

Pennellare con uovo sbattuto e decorare con mandorle affettate.

Cuocere a 180-190°C per 15-18 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire MARBUR CROISSANT con il burro piatto, è però necessario far riposare l'impasto in frigorifero per almeno 2 ore prima dell'incasso.