CORNETTO BICOLORE

PICCOLI LIEVITATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA COLORATA

INGREDIENTI

FARINA W 330	g 560
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	g 75
ZUCCHERO	g 40
ACQUA	g 310
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 50
CACAO IN POLVERE	g 15
LIEVITO - BIRRA	g 10
SALE	g 8

PREPARAZIONE

Mettere nell'impastatrice a braccia tuffanti la farina, il RENO fuso, il cacao, l' acqua, lo zucchero ed il burro.

Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica.

Aggiungere il lievito e il sale finchè l’impasto non risulterà liscio ed abbattere in positivo ben coperto.

IMPASTO CORNETTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO	g 3.000
ACQUA	g 400
LATTE INTERO	g 300
UOVA	g 450
SALE	g 30
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO - BIRRA	g 120

PREPARAZIONE

Usare un’impastatrice a bracci tuffanti.

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

Quindi inserire il burro e continuare 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).

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PLATTE	g 1.000

FARCITURA CRUFFIN

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100	Q.B.

FARCITURA NODINO D'AMORE

INGREDIENTI

NOCCIOLATA PREMIUM	Q.B.

FARCITURA CROICAKE

INGREDIENTI

NOUGATY GIANDUIA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

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.

Appoggiare la pasta colorata sopra la pasta laminata mantenendo la stessa dimensione dell’impasto classico.

CRUFFIN: tirare alla sfogliatrice allo spessore di 5 mm, stendere sul tavolo, spennellarli con uovo sbattuto e guarnire con PEPITA 1100, arrotolare in modo da ottenere un cilindro.

Affettare secondo dimensione necessaria e mettere a lievitare all’interno di stampi di alluminio precedentemente unti.

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.

NODINO D’AMORE: tirare a 1 cm di spessore e stendere sul tavolo, ritagliare dei rettangoli 5 x 12 cm da incidere con 3 tagli verticali.

Formare una treccia a tre fili e arrotolare nella classica forma.

Mettere a lievitare, ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5/6 ore, all’interno di stampi di alluminio precedentemente unti. Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

Una volta cotti e freddi farcire con NOCCIOLATA PREMIUM.

CROICAKE: Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 5mm, tagliare dei rettangoli 3x 30 cm, piegarli a fisarmonica, farcendo con NOUGATY GIANDUIA, porli negli stampi da plumcake.

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.