



## CORNETTO ALL'ITALIANA : NOCCIOLA

### IMPASTO CORNETTO

#### 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  |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.  
Inserire il burro e lavorare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
Lasciar puntare l'impasto a temperatura ambiente per 20 minuti.  
Poi abbatte in positivo.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

|              |        |
|--------------|--------|
| BURRO PIATTO | g 1000 |
|--------------|--------|

#### PREPARAZIONE

Sfogliare la pasta con il burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.  
Far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica 20 minuti a 2-5°C.

### FARCITURA POST FORNO

#### INGREDIENTI

|                   |      |
|-------------------|------|
| NOCCIOLATA BIANCA | Q.B. |
|-------------------|------|

**INGREDIENTI**

CHOCOSMART CIOCCOLATO - FUSO A 32 °C

g 200

GRANELLA DI NOCCIOLA

g 40

**PREPARAZIONE**

Miscelare i due ingredienti e mantenere a 32°C.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Stendere l'impasto allo spessore di 3mm, quindi tagliare a triangoli 10x30 cm e arrotolarli per formare i cornetti.

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

Cuocere a 170°C per 25 minuti.

Una volta freddi farcire e glassare.

Decorare con SUNFLOWER 2D e GREEN PETALS MINI DOBLA.

**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE