



## CRUNCHY CRUFFIN

LIEVITATO DA COLAZIONE - CRUNCHY CRUFFIN FARCITI CON 3 DIFFERENTI CREME CROCCANTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO  
ACQUA  
LATTE FRESCO ALTA QUALITÀ  
UOVA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
LIEVITO DI BIRRA  
SALE FINO  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

#### PREPARAZIONE

g 1500 Impastare tutti gli ingredienti, ad eccezione dell'acqua e del burro.  
g 150 Aggiungere l'acqua in più riprese, fino al completo assorbimento.  
g 150 Impastare, fino ad avere un impasto liscio ed asciutto.  
g 225 Unire il burro all'impasto in 2-3 volte. Il risultato sarà una pasta liscia e vellutata.  
g 225 Lasciar puntare l'impasto per circa 30-40 min a temperatura ambiente.  
g 60 Successivamente stendere l'impasto con la sfogliatrice dando alla pasta una forma rettangolare.  
g 15 Coprire bene e lasciar raffreddare l'impasto per almeno 30 min in frigo o abbattitore ad una  
Q.B. temperatura di 2-4°C.

### SFOGLIATURA

#### INGREDIENTI

KASTLE CROISSANT

#### PREPARAZIONE

g 500 Stendere la pasta e procedere con l'incasso della KASTLE CROISSANT (g 260/kg pasta).  
Dare 2 pieghe a 4.  
Dopo l'ultima piega lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti in frigo.

## FARCITURA CROCCANTE AL GUSTO TROPICAL

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY TROPICAL Q.B.

## FARCITURA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI Q.B.

## FARCITURA CROCCANTE AL GIANDUIA

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE Q.B.

MANDORLE - GRANELLA Q.B.

COVERDECOR FRAGOLA Q.B.

GRANELLA DI BISCOTTO Q.B.

COVERDECOR DARK CHOCOLATE Q.B.

GRANELLA DI NOCCIOLA Q.B.

### PREPARAZIONE

Fondere il COVER DECOR a 50°C.

Aggiungere le inclusioni in misura del 10% sul peso del COVER DECOR e miscelare.

## COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Tagliare la pasta e realizzare dei rettangoli della dimensione 22 x 3,5 cm.

Arrotolare la pasta appena tagliata formando delle girelle e porle negli stampi di alluminio tipo cuki.

Mettere in cella di lievitazione a 28-30°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, spennellare con dell'uovo la parte di pasta superficiale.

Cuocere a 180-200°C per 18-20 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%).

Farcire con il CHOCOCREAM prescelto.

Decorare glassando la base con il COVER DECOR fuso unito alla granella prescelta dando così un effetto rocher.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro piatto con una delle nostre margarine piatte.