



FISARMONICA

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA DI GRANO TENERO - W330
LATTE INTERO
BURRO 82% M.G.
SALE FINO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO COMPRESSO
BURRO PIATTO

g 2075
g 170
g 945
g 100
g 20
g 15
g 100
g 1000

PREPARAZIONE

- Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.
- Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.
- Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
- In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.
- Rapporto Pasta-Burro 3,4:1
- Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro e lasciar riposare in frigorifero.
- Tirare la pasta allo spessore di 3/4 cm circa, e creare delle strisce lunghe 100cm e larghe 3 cm, posizionare la pasta all'interno dello stampo precedentemente imburato e porre a lievitare a 26/28°C per circa 3/4 ore.
- Finita la lievitazione lucidare la superficie del croissant con una miscela di uova e panna (1:1), cuocere a 165°C per 25 minuti circa (il tempo di cottura può variare da forno e dimensione dello stampo utilizzato).

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE
LILLY NEUTRO
ACQUA
CHOCOCREAM BIANCO
PANNA 35% M.G. - FREDDA
JOYPASTE CRÈME BRULÉE

PREPARAZIONE

g 150 - Miscelare usando un frullatore a immersione panna bollente, acqua e LILLY NEUTRO.
g 40 - Aggiungere CHOCOCREAM BIANCO e JOYPASTE CRÈME BRULÉE continuando a mixare e
g 40 infine la panna fredda sempre mixando.
g 250 - Coprire con pellicola alimentare a contatto e porre in refrigeratore a cristallizzare per una notte.
g 200 - Montare in planetaria con frusta a media velocità fino a rassodamento e aumento di volume.
g 40

COMPOSIZIONE FINALE

- Tagliare a metà la «Fisarmonica» dopo averla cotta e raffreddata, farcire con ciuffi di Namelaka e fragole fresche.
- Richiudere e decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR BUSI

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE