



## 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