



## CROIFRUIT - CROISSANT ALLA FRUTTA

### IMPASTO CLASSICO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
LATTE 3.5% M.G.  
SALE FINO  
LIEVITO  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
BURRO 82% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 2500 Unire DOLCE FORNO MAESTRO, sale, latte, lievito e JOYPASTE VANIGLIA, impastare per 20  
g 1000 minuti fino a ottenere un impasto dalla consistenza morbida e vellutata.  
g 30 Lasciar riposare per 40 minuti così che il processo di lievitazione possa cominciare.  
g 120 Appiattire l'impasto e far fare un un ciclo in abbattitore positivo.  
g 15 Stendere l'impasto su una teglia 60x40cm, ricoprire e porre in frigorifero a 3°C per una notte.  
g 1000 Laminare il burro a 2mm di spessore.  
Tenere sia l'impasto che il burro ben coperti alla stessa temperatura in frigorifero.  
Il giorno successivo, procedere con l'incasso del burro dando una piega a 4 e successivamente  
una piega a 3.  
Porre nuovamente in frigorifero per 30 minuti, poi stendere a 5mm.

### IMPASTO COLORATO

#### INGREDIENTI

ACQUA  
FARINA 00 - W 220  
BURRO 82% M.G.  
COLORANTE ROSSO

#### PREPARAZIONE

g 320 Impastare la farina, il colorante rosso (è possibile utilizzare anche polvere di frutti rossi), l'acqua  
g 600 e il burro morbido.  
g 90  
Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 24 ore.

## CREMA PASTICCERA AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

UOVA INTERE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
AMIDO DI MAIS  
ACQUA  
PUREA DI FRUTTI ROSSI

g 160  
g 125  
g 55  
g 100  
g 600

### PREPARAZIONE

Mescolare con frusta le uova e lo zucchero.

Miscelare l'amido di mais con l'acqua, poi aggiungerlo alla miscela di uova e zucchero emulsionando con il mixer ad immersione.

Aggiungere 400gr di purea di frutti rossi e cuocere fino a ebollizione.

Cuocere per 3 minuti fino a completa cottura dell'amido.

Aggiungere la rimanente purea di frutti rossi (200gr) e mixare.

Versare su una teglia con carta da forno, coprire e lasciar raffreddare rapidamente a 4°C.

Prima dell'utilizzo rimuovere dal frigorifero e mixare fino al raggiungimento di una consistenza liscia e vellutata.

## CREMA CROCCANTE AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

Q.B.

## GLASSA AI FRUTTI ROSSI

---

### INGREDIENTI

COVERDECOR WHITE CHOCOLATE  
CHOCOCREAM CRUNCHY FRUTTI ROSSI

g 175  
g 75

### PREPARAZIONE

Scaldare COVERDECOR WHITE CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY.

### COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare l'impasto colorato sopra all'impasto classico laminato e laminare a 3.5mm.

Porre in abbattitore per 10 minuti, poi tagliare in due parti.

Sovrapporre le due parti di impasto e laminare nuovamente a 5mm. Lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.

Tagliare delle strisce di 40 cm e posizionarle direttamente nello stampo, poi cospargere la superficie con un mix di tuorlo, latte e destrosio.

Lasciar lievitare per 4/5 ore in cella di lievitazione a 24°C con relativa umidità di 60/70%.

Lucidare nuovamente e cuocere a 170°C per 18-20 minuti. Rimuovere dallo stampo.

Una volta freddi, farcire con crema pasticcera ai frutti rossi e con la crema croccante ai frutti rossi, successivamente intingere la base del dolce nella glassa ai frutti rossi.

Decorare la superficie con fragole fresche e con decorazioni DOBLA: petit love e poppy flower.