



## CROISSANT CUBO AL CARMELLO

UN MODO DIVERTENTE E CREATIVO DI SERVIRE I CROISSANT, IDEALE PER LA COLAZIONE, PER IL BRUNCH E PER UN GOLOSO SNACK POMERIDIANO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CROISSANT

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
LATTE FRESCO  
SALE  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON  
LIEVITO DI BIRRA

g 2500  
g 1000  
g 25  
g 15  
g 120

#### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
-Formare un pastone e lasciare puntare per 40 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. Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

### NAMELAKA AL CARMELLO

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO  
GLUCOSIO  
SINFONIA CARMEL ORO  
PANNA FRESCA  
LILLY NEUTRO

g 250  
g 10  
g 350  
g 200  
g 40

#### PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.  
-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.  
-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.  
-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.  
-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

## COPERTURA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

Q.B. intingere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

## FARCITURA AL CARMELLO

---

### INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

TOFFEE D'OR CARAMEL

### PREPARAZIONE

Q.B. Farcire con TOFFE D'OR CARAMEL e CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

## LAMINAZIONE

---

### INGREDIENTI

MARBUR CROISSANT 20%

### PREPARAZIONE

g 1000 Sfogliare dando una piega a 3 ed una a 4

## COMPOSIZIONE FINALE

laminare l'impasto con 1000g di burro in placche, dando una piega a 3 ed una a 4.

lasciare nuovamente riposare a 0-2 gradi per 2 ore

stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice e tagliare delle strisce alte 5 cm e lunghe 30 cm, avvolgerle a chiocciola e controllare che il peso sia di 76g.

inserirle negli appositi stampi a cubo e porre a lievitare a 26 gradi e 75% di umidità fino a completa lievitazione

cuocere a 150 gradi per 20 minuti circa con cottura in stampo a pressione.

sfornare, raffreddare e farcire con le creme anidre e decorare con la namelaka al caramello e Dobra Spears



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE