



CROISSANT CUBO AL CAMELLO

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 CAMELLO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
GLUCOSIO
SINFONIA CAMEL 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