



CUBO INTRECCIATO

IMPASTO FRANCESE CLASSICO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
LATTE INTERO
SALE
LIEVITO DI BIRRA

g 2500
g 1000
g 12
g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una pasta liscia.
Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.
Dividere in 2 pastoni da 1800g.
Effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 500

PREPARAZIONE

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3
Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4
Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min.
Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2 pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

FARCITURA SALATA

INGREDIENTI

CREMA SNACK	g 200
PANNA 35% M.G.	g 400
LATTE INTERO	g 400
FORMAGGIO CRESCENZA	g 250
PEPE MACINATO	g 3
SALE	g 3

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti.
Tagliare in diagonale il cubo intrecciato e farcire con la CREMA SNACK alla crescenza e salumi

FARCITURA DOLCE

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
---------------------------------	------

PREPARAZIONE

Farcire il buco intrecciato con CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto con le righe e spianarlo allo spessore di 3mm circa.

Realizzare un rettangolo 13cm di lunghezza per 5cm di larghezza, creare una treccia composta da 2 rettangoli.

Mettere negli appositi stampi a cubo e far lievitare

Mettere in cella di lievitazione a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.

Una volta lievitati, cuocere a 155°C per 25 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK

PASTRY CHEF