



PAIN AU BLANCHE CHOCOLAT

IMPASTO CROISSANT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO
FARINA - W 330
LATTE INTERO
BURRO 82% M.G.
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO COMPRESSO
PASTA BITTER
ACQUA - PER IDRATARE PASTA BITTER
BURRO PIATTO

PREPARAZIONE

g 2075 - Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro piatto) per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta
g 170 liscia e vellutata con consistenza morbida.
g 945 - Formare un pastone e lasciare puntare per 60 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi
g 100 bloccata appiattendolo l'impasto.
g 20 - Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
g 15 - In alternativa, far puntare per 15 minuti, coprire con un telo di nylon e mettere in frigo.
g 100 - Suddividere l'impasto in due (1714 gr).
g 160 Una volta raffreddata la pasta, incassare il burro e fare una piega a tre e una piega a quattro.
g 130 Far riposare l'impasto in frigorifero 20 minuti a 2-5°C.
g 1000 Rapporto Pasta-Burro 3,4:1

FARCITURA

INGREDIENTI

CHOCOLATE BIANCO

COMPOSIZIONE FINALE

- Stendere l'impasto francese allo spessore di 4 mm, quindi dressare, con l'aiuto di una sac a poche, una striscia di CHOCOLATE BIANCO lungo tutta la pasta, chiuderlo con un'estremità dell'impasto e realizzare un'altra striscia di CHOCOLATE vicino alla chiusura, infine chiudere anche l'altra estremità.
- Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.
- A lievitazione terminata spennellare la superficie con uova e panna (1:1).
- Cuocere a 170-190°C, il tempo varia in base alla pezzatura realizzata.



RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE