



## PAIN SUISSE FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO

### IMPASTO FRANCESE AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
SALE  
BURRO 82% M.G.  
CACAO IN POLVERE  
ACQUA  
LATTE INTERO  
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%  
LIEVITO DI BIRRA

g 2000  
g 30  
g 240  
g 90  
g 500  
g 500  
g 200  
g 100

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'acqua, del burro, cacao e cioccolato che verranno aggiunti ad impasto ultimato.

Si consiglia di realizzare una pastella con il cioccolato fuso, il cacao e il burro a pomata prima di unirli all'impasto

Lasciare riposare la pasta 40 minuti a temperatura ambiente.

Dividere in 2 pastoni da 1800g, effettuare un ciclo di abbattimento positivo.

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.

### IMPASTO FRANCESE CLASSICO

#### INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO  
LATTE INTERO  
SALE  
LIEVITO DI BIRRA

g 2500  
g 1000  
g 20  
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.

Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3

g 500 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.

## CREMA DA COTTURA ALLA VANIGLIA

### INGREDIENTI

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| LATTE INTERO                         | g 1000 |
| ZUCCHERO SEMOLATO                    | g 400  |
| UOVA INTERE                          | g 300  |
| SOVRANA                              | g 120  |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 20   |
| SALE                                 | g 4    |

### PREPARAZIONE

Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e miscelare con frusta.

Far bollire il latte la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.

Lasciare raffreddare.

## INCLUSIONI

### INGREDIENTI

|  |      |
|--|------|
| TUTTA FRUTTA FRUTTI DI BOSCO CESARIN - SENZA SORBATO | Q.B. |
| PEPITA FONDENTE 1800                                 | Q.B. |

### COMPOSIZIONE FINALE

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

Tagliare la pasta in rettangoli di 25x5 cm.

Stendere la crema su tutta la superficie e cospargere con il TUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO e le PEPITE 1800.

Chiudere i rettangoli a metà, capovolgere i rettangoli con la chiusura sotto.

Prendere l'impasto sfogliato francese con le righe e spianarlo allo spessore di 2,5mm circa.

Con l'aiuto di un rullino creare un effetto ondulato e adagiare la pasta sopra i Pain suisse al cioccolato inumiditi.

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, in uscita dal forno lucidare con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)



### **RICETTA CREATA PER TE DA OMAR IBRIK**

PASTRY CHEF