

PAIN SUISSE



IMPASTO CLASSICO FRANCESE

INGREDIENTI

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

g 2500
g 1000
g 25
g 20
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.

Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfoagliatura

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 500

PREPARAZIONE

Sfoagliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.

Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. (pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata).

Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.

OVVERO:

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 disporre, 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 130
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
SALE	g 5

PREPARAZIONE

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

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

Lasciare raffreddare.

COMPOSIZIONE FINALE

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

Tagliare la pasta in rettangoli di 25 cm X 5 cm

Stendere la crema su tutta la superficie e cospargere le pepite.

Chiudere i rettangoli a metà, capovolgere i rettangoli con la chiusura sotto e tagliare a 5 cm.

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

Una volta lievitati, cuocere a 150°C per 25-27 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE