



TORCADE (DOLCE FORNO)

LIEVITATI DA COLAZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO
LATTE 3.5% M.G.
SALE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON
LIEVITO - 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.

LAMINAZIONE

INGREDIENTI

BURRO PIATTO

g 1000

PREPARAZIONE

Sfogliare il pastone con una placca di burro da 1000g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.
Far riposare 20-30 minuti in frigorifero.

FARCITURA

INGREDIENTI

ACQUA
EMILY CREAM

g 1000
g 400-450

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta EMILY CREAM e acqua.

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta allo spessore di 3-4 millimetri.

Spatolare la crema pasticcera su tutta la superficie della pasta, cospargere con PEPITA 1100 e sovrapporre la pasta.

Tagliare strisce di 2 cm di larghezza e creare una treccia .

Porre a lievitare per 3-4 ore circa a 26°C .

Cuocere al 160-165°C forno ventilato per 15-18 minuti.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF