



## 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