CROISSANT CUBO AL CARAMELLO

UN MODO DIVERTENTE E CREATIVO DI SERVIRE I CROISSANT, IDEALE PER LA COLAZIONE, PER IL BRUNCH E PER UN GOLOSO SNACK POMERIDIANO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CROISSANT

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO	g 2500
LATTE FRESCO	g 1000
SALE	g 25
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15
LIEVITO DI BIRRA	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 affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.

-Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura. Lasciare tutta la notte in frigorifero, appiattito e coperto a 2 gradi.

NAMELAKA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 250
GLUCOSIO	g 10
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 350
PANNA FRESCA	g 200
LILLY NEUTRO	g 40

PREPARAZIONE

-Scaldare il latte con il glucosio a 60°C circa, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.

-Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

-Aggiungere la panna fredda a filo continuando a mixare.

-Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

-Montare in planetaria a media velocità con frusta fino ad ottenere la consistenza necessaria (circa 1 minuto).

COPERTURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	Q.B.	intengere nel CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

FARCITURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.	Farcire con TOFFE D'OR CARAMEL e CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL
TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.	

LAMINAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MARBUR CROISSANT 20%	g 1000	Sfogliare dando una piega a 3 ed una a 4

COMPOSIZIONE FINALE

laminare l'impasto con 1000g di burro in placche, dando una piega a 3 ed una a 4.

lasciare nuovamente riposare a 0-2 gradi per 2 ore

stendere l'impasto a 3mm in sfogliatrice e tagliare delle strisce alte 5 cm e lunghe 30 cm, avvolgerle a chiocciola e controllare che il peso sia di 76g.

inserirle negli appositi stampi a cubo e porre a lievitare a 26 gradi e 75% di umidità fino a completa lievitazione

cuocere a 150 gradi per 20 minuti circa con cottura in stampo a pressione.

sformare, raffreddare e farcire con le creme anidre e decorare con la namelaka al caramello e Dobla Spears

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE