



CROISSANT DE PISTACHO EXÓTICO

👤 Advanced level

El rincón del pistacho - Sigep 2024



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pastry Chef

MASA DE CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

leche fresca

sal

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

levadura fresca

2500g

1000g

25g

15g

120g

-Mezcla todos los ingredientes durante aproximadamente 20 minutos hasta obtener una masa pareja y aterciopelada con una consistencia suave.

- Forma una masa y déjala reposar durante 40 minutos para que comience a fermentar, proceso que luego se detendrá al aplanarla.

Divide la masa en 2 piezas de 1800 g

Realiza un ciclo de enfriamiento rápido positivo para obtener un mejor resultado durante el laminado.

Deja toda la noche en la nevera, aplanada y cubierta a 2 °C.

MASA DE COLOR PARA CROISSANT

agua

harina blanca tipo 00

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa

colorante alimentario

320g

600g

90g

2g

Mezcla todos los ingredientes, estira la masa y llévala cubierta a la nevera

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

LAMINADO

mantequilla sin sal - EN PLACA	500g	Lamina en placas la primera masa de 1800 g con 500 g de mantequilla, haciendo 4 pliegues y luego, 3 pliegues Lamina en placas la segunda masa de 1800 g con 500 g de mantequilla, haciendo 4 pliegues y luego, 3 pliegues Estira 450 g de masa de color verde al tamaño de las masas anteriores en una laminadora y colócala, humedeciéndola, sobre la masa laminada con 2 pliegues de 4. Cubre todas las masas y déjalas reposar durante 2 horas a 0-2 grados.
--------------------------------	------	--

PASTEL DE PISTACHO Y LIMÓN

TOP CAKE

huevos
mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA

Pasta Fruta Oro lemon - Cesarin

1000g	Mezcla todos los ingredientes y lleva al horno en una bandeja rectangular a 170 grados durante aproximadamente 35 minutos
500g	
500g	
150g	
80g	

NAMELAKA, REQUESÓN Y VAINILLA

leche fresca
crema líquida
GLUCOSA
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %
requesón fresco
crema líquida
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON

350g	Calienta ligeramente la leche fresca y la crema con la glucosa, añade Lilly Neutro, el chocolate blanco y elabora un ganache. Añade el requesón escurrido y por último la crema a una temperatura aproximada de 5 °C. Debes obtener una mezcla líquida para poner a madurar en la nevera durante toda una noche. Al día siguiente, bate ligeramente en una batidora planetaria con batidor.
150g	
20g	
100g	
350g	
300g	
750g	
20g	

CARAMELO EXÓTICO

azúcar - ISOMALT	120g	Carameliza los azúcares, decora con el puré y la crema calentados junto con la vainilla y la sal Añade la mantequilla Lleva todo a 104 grados, y por último añade la gelatina y mezcla Deja reposar en la nevera durante la noche
azúcar - AZÚCAR FINO	90g	
crema líquida	75g	
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	75g	
sal	1g	
puré de maracuyá - PABANA		
RAVIFRUIT	300g	
- GELATINA	6g	
agua - PARA GELATINA	20g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	5g	

COMPOSICIÓN FINAL

Corta el pastel de pistacho en forma de gota, ligeramente más pequeña que el anillo donde se levará el croissant.
Corta pequeñas tiras de masa de 0,5 cm de ancho, de la masa con 2 pliegues en 4 y con la masa verde en la superficie.
Colócalas sobre la masa con pliegues de uno en tres y de uno en cuatro, hasta que quede completamente cubierta.
Estira la masa con un grosor de 3 mm en una laminadora para tener siempre las tiras perpendiculares a los rodillos y, por lo tanto, alargarlas y no ensancharlas
Corta rectángulos de 8 cm por 13 cm
Envuelve el pastel de pistacho en los rectángulos y déjalos fermentar a 26 °C en los anillos de gota previamente enmantecados, hasta que terminen de fermentar
Cocina a unos 140 °C para conservar el color, durante unos 25 minutos
Una vez enfriado, rellena desde abajo con la namelaka y el caramelo exótico



Extraordinary
made simple.