

PAIN SUISSE ROJO

Advanced level

Una reinterpretación firmada por el pastry chef Filippo Falciola, donde el clásico Pain Suisse se viste de rojo. Fruttidor Frutos Rojos aporta un corazón intenso y jugoso, que se entrelaza con la cremosidad del relleno y la estratificación precisa de la masa fermentada, para lograr un resultado rico en contrastes y de gran impacto visual.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

MASA BASE

Vegan Croissant	1000g
Agua	400g
Levadura de cerveza	40g
Mantequilla 82% m.g.	50g
Mantequilla - En placas	500g

- Amasar todos los ingredientes juntos hasta obtener una masa estructurada y bien formada.
- Dejar reposar unos 10/15 minutos, extender a aproximadamente 2 cm de espesor y enfriar bien. Dejar reposar unos 60/90 minutos.
- Proceder con el encajado de la mantequilla y realizar un pliegue de 4 y uno de 3. Dejar reposar de nuevo unos 90 minutos.

MASA ROJA

Vegan croissant	500g
Agua	200g
Mantequilla	25g
Colorante rojo - hidrosoluble	qb

- Disolver bien el colorante en el agua.
- Amasar todos los ingredientes juntos hasta obtener una masa estructurada y lisa.
- Dejar reposar en el frigorífico.

BISCUIT DE CACAO

Irca Genoise Choc	1000g
Levosucrol	100g
Huevos enteros	1300g

- Montar en la batidora planetaria con varilla durante 8/10 minutos.
- Extender en una bandeja y cocer a 200 °C durante unos 6/7 minutos con la válvula cerrada.
- Enfriar rápidamente.

COMPOSICIÓN FINAL

Pralin Delicrisp Noir	qb
Fruttidor Frutos Rojos	qb

- Tomar el pastón laminado y humedecer la superficie con un pincel y un poco de agua.
- Pegar la masa coloreada extendida del mismo tamaño.
- Dejar reposar las dos masas juntas durante unos 30 minutos.
- Cortar tiras de unos 0,5 cm del pastón y pegarlas acostadas sobre la superficie hasta cubrirla por completo.
- Dejar reposar otros 15/20 minutos.
- Extender la masa hasta un espesor de 4 mm y cortar rectángulos de 25 x 5 cm.
- En un marco, colocar una capa de biscuit, calentar ligeramente Pralin Delicrisp Noir y extenderlo finamente sobre el biscuit. Enfriar.
- Extender una capa de Fruttidor Frutos Rojos y cerrar con una segunda lámina de biscuit.
- Enfriar bien el marco y, una vez semicongelado, cortar porciones rectangulares.
- Colocar la porción sobre el rectángulo de hojaldre y cerrar por la mitad. Dar la vuelta a la pieza.
- Dejar fermentar hasta que doble su volumen a 28 °C.
- Cocer a 165 °C durante unos 18 minutos.
- Una vez fuera del horno, abrillantar con sirope de azúcar.