



PAIN SUISSE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio
Cioccolatiere e Pasticciere

IMPASTO CLASSICO FRANCESE

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

2500g

1000g

25g

20g

120g

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.

Dividere l'impasto in due e successivamente seguire un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di Sfogliatura

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SFOGLIATURA

burro piatto	500g	Sfogliare un pastone con una placca di burro da 500 g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4. Sfogliare il secondo pastone con la stessa quantità di burro ma dare 2 pieghe a 4. (pastone su cui verrà adagiata la pasta colorata). Far riposare almeno 30 minuti in frigorifero.
		OVVERO:
		Laminare il primo impasto da 1800g con 500g di burro in placche, e dando una piega a 4 ed una a 3 Laminare il secondo impasto da 1800g con 500g di burro in placche e dando una piega a 4 ed un'altra a 4 Far riposare l'impasto in frigorifero per 1,30min. Tagliare delle piccole strisce di impasto larghe 0,5 cm, dell'impasto con 2 pieghe a 4 disporle, sdraiandole, in alto all'impasto con le pieghe una a 3 ed una a 4, fino a coprirlo tutto.

CREMA DA COTTURA ALLA VANIGLIA

latte intero	1000g	Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e miscelare con frusta.
zucchero semolato	400g	
uova intere	300g	Far bollire il latte e la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
<u>SOVRANA</u>	130g	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	15g	Lasciare raffreddare.
sale	5g	

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo il riposo in frigo, prendere l'impasto sfogliato e spianarlo allo spessore di 3mm circa.
Tagliare la pasta in rettangoli di 25 cm X 5 cm
Stendere la crema su tutta la superficie e cospargere le pepite.
Chiudere i rettangoli a metà, capovolgere i rettangoli con la chiusura sotto e tagliare a 5 cm.
Mettere in cella di lievitazione a 26°C per 150-180 minuti con umidità relativa del 70-80%.
Una volta lievitati, cuocere a 150°C per 25-27 minuti, in uscita dal forno lucidare con il BLITZ o in alternativa con uno sciroppo saturo (acqua e zucchero 40-60%)



Extraordinary
made simple.