

PAIN SUISSE

IMPASTO CLASSICO FRANCESE

INGREDIENTI

DOLCE FORNO MAESTRO

latte intero

sale

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito di birra

PREPARAZIONE

2500g Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta

1000g liscia e vellutata con consistenza morbida.

25g Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la

20g lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.

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

SFOGLIATURA

INGREDIENTI

burro piatto

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
latte intero	1000g	Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e
zucchero semolato	400g	miscelare con frusta.
uova intere	9	Far bollire il lattee la panna ed aggiugerlo alla miscela precedentemente
SOVRANA		preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	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 rettagoli di 25 cm X 5 cm

Stendere la crema su tutta la superfice 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°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%)

