



# PAIN SUISSE

chef Livello avanzato

## 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.  
120g 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

latte intero

zucchero semolato

uova intere

SOVRANA

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

sale

### PREPARAZIONE

1000g Miscelare a secco zucchero e SOVRANA, aggiungere le uova intere e 400g miscelare con frusta.  
300g Far bollire il latte e la panna ed aggiungerlo alla miscela precedentemente preparata, miscelare bene e riportare a piccola ebollizione.  
130g Lasciare raffreddare.  
15g 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 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%)



**RICETTA CREATA DA:**  
**FRANCESCO MAGGIO**  
CIOCCOLATIERE E PASTICCIRE