

TORCADE (DOLCE FORNO)

Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO	2500g
latte 3.5% m.g.	1000g
sale	25g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
lievito - birra	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 affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.
Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.

LAMINAZIONE

burro piatto	1000g

Sfogliare il pastone con una placca di burro da 1000g e fare un incasso semplice, quindi dare 1 piega a 3, poi 1 piega a 4.
Far riposare 20-30 minuti in frigorifero.

FARCITURA

acqua	1000g
EMILY CREAM	400-450g

Miscelare con frusta EMILY CREAM e acqua.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta allo spessore di 3-4 millimetri.
Spatolare la crema pasticcera su tutta la superfice della pasta, cospargere con PEPITA 1100 e sovrapporre la pasta.
Tagliare strisce di 2 cm di larghezza e creare una treccia .
Porre a lievitare per 3-4 ore circa a 26°C .
Cuocere al 160-165°C forno ventilato per 15-18 minuti.