



# TORCADE (DOLCE FORNO)

chef Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

## IMPASTO CROISSANT

### INGREDIENTI

#### DOLCE FORNO

latte 3,5% m.g.

sale

#### JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito - birra

### PREPARAZIONE

- 2500g Impastare tutti gli ingredienti per 20 minuti circa sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
1000g pasta liscia e vellutata con consistenza morbida.  
25g Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinchè parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendo l'impasto.  
15g Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.  
120g

## LAMINAZIONE

### INGREDIENTI

burro piatto

### PREPARAZIONE

- 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

### INGREDIENTI

acqua

#### EMILY CREAM

### PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare con frusta EMILY CREAM e acqua.  
400-450g

## Composizione finale

---

Stendere la pasta allo spessore di 3-4 millimetri.

Spatolare la crema pasticcera su tutta la superficie 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.