

TORCADE (DOLCE FORNO)

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

1000g 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

^{120g} fase di piegatura.

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 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.