



TORCADE (DOLCE FORNO)

🏠 Livello intermedio

LIEVITATI DA COLAZIONE

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO

latte 3.5% m.g.

sale

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

lievito - birra

2500g

1000g

25g

15g

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 affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo 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

EMILY CREAM

1000g

400-450g

Miscelare con frusta EMILY CREAM e acqua.

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.



Extraordinary
made simple.