



TORCADE (DOLCE FORNO)

👤 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 Formare un pastone e lasciare puntare per 40 minuti affinché parta la lievitazione che andrà poi bloccata appiattendolo l'impasto.
25g Fare un ciclo di abbattimento positivo per avere un migliore risultato in fase di piegatura.
15g
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.