



CORNETTO BICOLORE

🏠 Livello intermedio

PICCOLI LIEVITATI

PASTA COLORATA

Farina W 330
 RENO CONCERTO FONDENTE 72%
 zucchero
 acqua
 burro 82% m.g. - morbido
[CACAO IN POLVERE](#)
 lievito - birra
 sale

560g
 75g
 40g
 310g
 50g
 15g
 10g
 8g

Mettere nell'impastatrice a braccia tuffanti la farina, il RENO fuso, il cacao, l'acqua, lo zucchero ed il burro. Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica. Aggiungere il lievito e il sale finchè l'impasto non risulterà liscio ed abbattere in positivo ben coperto.

IMPASTO CORNETTO

DOLCE FORNO

acqua
 latte intero
 uova
 sale
 burro 82% m.g. - morbido
[JOYPASTE VANIGLIA](#)
[MADAGASCAR/BOURBON](#)
 lievito - birra

3.000g
 400g
 300g
 450g
 30g
 300g
 15g
 120g

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti. Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa. Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e vellutata con consistenza morbida. Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinché parta la lievitazione, poi abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).

COMPOSIZIONE FINALE

Sfogliare la pasta con 1 kg di burro piatto, dando una piega a 3, poi una piega a 4.

Far riposare l'impasto 20 minuti a 2-5°C.

Appoggiare la pasta colorata sopra la pasta laminata mantenendo la stessa dimensione dell'impasto classico.

CRUFFIN: tirare alla sfogliatrice allo spessore di 5 mm, stendere sul tavolo, spennellarli con uovo sbattuto e guarnire con PEPITA 1100, arrotolare in modo da ottenere un cilindro.

Affettare secondo dimensione necessaria e mettere a lievitare all'interno di stampi di alluminio precedentemente unti. Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore. Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

NODINO D'AMORE: tirare a 1 cm di spessore e stendere sul tavolo, ritagliare dei rettangoli 5 x 12 cm da incidere con 3 tagli verticali.

Formare una treccia a tre fili e arrotolare nella classica forma.

Mettere a lievitare, ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5/6 ore, all'interno di stampi di alluminio precedentemente unti. Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.

Una volta cotti e freddi farcire con NOCCIOLATA PREMIUM.

CROICAKE: Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 5mm, tagliare dei rettangoli 3x 30 cm, piegarli a fisarmonica, farcendo con NOUGATY GIANDUIA, porli negli stampi da plumcake.

Porli su teglie e mettere in cella di lievitazione ad una temperatura massima di 26°C con umidità relativa del 70% circa per 5-6 ore.

Cuocere a 170-190°C per 15-18 minuti.



Extraordinary
made simple.