



CORNETTO BICOLORE

chef Livello intermedio

PICCOLI LIEVITATI

PASTA COLORATA

INGREDIENTI

Farina W 330
RENO CONCERTO FONDENTE 72%
zucchero
acqua
burro 82% m.g. - morbido
CACAO IN POLVERE

lievito - birra
sale

PREPARAZIONE

560g Mettere nell'impastatrice a braccia tuffanti la farina, il RENO fuso, il cacao, l' 75g acqua, lo zucchero ed il burro.
40g Impastare finchè non inizia a formarsi la maglia glutinica.
310g Aggiungere il lievito e il sale finchè l'impasto non risulterà liscio ed abbattere 50g in positivo ben coperto.
15g
10g
8g

IMPASTO CORNETTO

INGREDIENTI

DOLCE FORNO

acqua

latte intero

uova

sale

burro 82% m.g. - morbido

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

lievito - birra

PREPARAZIONE

- 3.000g Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.
400g Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro) per 20 minuti circa.
300g Quindi inserire il burro e continuare sino ad ottenere una pasta liscia e
450g vellutata con consistenza morbida.
30g Lasciar puntare l'impasto per 20 minuti, affinchè parta la lievitazione, poi
300g abbattere in positivo (per avere un migliore risultato in fase di piegatura).
15g
120g

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.