

CORNETTO BICOLORE

Livello intermedio

PICCOLI LIEVITATI

PASTA COLORATA

Farina W 330	560g
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	75g
zucchero	40g
acqua	310g
burro 82% m.g. - morbido	50g
CACAO IN POLVERE	15g
lievito - birra	10g
sale	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	3.000g
acqua	400g
latte intero	300g
uova	450g
sale	30g
burro 82% m.g. - morbido	300g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	15g
lievito - birra	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, affinchè 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.