



CROISSANT FARCITURA CRUNCHY - CIOCCOLATO

👤 Livello avanzato

IMPASTO CROISSANT

DOLCE FORNO MAESTRO

acqua
latte 3.5% m.g.
uova
sale fino
lievito

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

burro 82% m.g. - morbido
burro piatto

3000g
400g
300g
450g
30g
120g

15g

300g
1000g

Usare un'impastatrice a bracci tuffanti.

Impastare tutti gli ingredienti (tranne il burro morbido e il burro piatto) per 20 minuti circa.

Inserire il burro morbido e continuare a lavorare 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).

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, quindi tagliarlo a triangoli e arrotolarli per formare i croissant. 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.

CREMA MONTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

panna 35% m.g. - (1) - bollente
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR
72%
panna 35% m.g. - (2)

110g
90g
200g

Formare la crema portando ad ebollizione la panna (1) ed aggiungerla al cioccolato in gocce miscelando con frusta o mixando con mixer ad immersione.
Aggiungere la panna (2) fredda a filo continuando a mixare.
Mettere in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
Montare con frusta a medio/bassa velocità fino ad ottenere una consistenza morbida e cremosa.
Utilizzare 40gr di crema per ogni croissant.

GLASSA AL FONDENTE

COVERDECOR DARK CHOCOLATE
CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO
& NOCCIOLE

175g
75g

Scaldare COVERDECOR DARK CHOCOLATE a 50°C e unire il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire i croissant con la crema montata al cioccolato fondente e con la crema croccante cacao e nocciole.
Glassare i croissant con la glassa al fondente.
Decorare con BUTTERFLY Dobra.



Extraordinary
made simple.